



Unione dei Comuni “Alto Cilento”

Agropoli - Cicerale - Laureana C.to - Lustra – Prignano

Perdifumo C.to - Rutino – Torchiara

Centrale Unica di Committenza

CAPITOLATO SPECIALE D’APPALTO

**Affidamento del “Servizio Mensa Scolastica - Comune di Torchiara -
annualità 2024/2025 e 2025/2026”**

CUP: I94D24000240001 - CIG: _____

ART. 1 - OGGETTO DEL SERVIZIO

Scopo del presente capitolato è quello di disciplinare la fornitura di pasti per il servizio di mensa scolastica nelle scuola dell’infanzia e nella scuola primaria di Torchiara per gli anni 2024/2025 e 2025/2026, con possibilità di rinnovo del contratto per ulteriori 2 (due) anni ad insindacabile giudizio dell’amministrazione e nei limiti previsti dalla normativa vigente.

L’appalto dovrà essere eseguito in osservanza di quanto previsto:

- dal presente capitolato speciale d’appalto ed i suoi allegati;
- da quanto previsto da tutte le altre vigenti norme di legge e regolamenti in materia e da quelle che eventualmente entreranno in vigore durante il periodo contrattuale.

Il presente appalto ha la finalità di:

- Elevare il livello qualitativo dei pasti sia dal punto di vista nutrizionale che del loro gradimento mantenendo saldi i principi di sicurezza alimentare;
- Promuovere l’adozione di abitudini alimentari corrette per salvaguardare la salute e per prevenire patologie cronico degenerative (diabete, obesità ecc.);
- Privilegiare gli interventi di sostenibilità ambientale come il biologico, la “filiera corta” e la riduzione degli sprechi.

Il servizio deve comprendere:

- l’acquisto, stoccaggio, corretta conservazione delle materie prime alimentari e dei prodotti di consumo da utilizzare per la preparazione e distribuzione dei pasti;
- pulizia quotidiana dei luoghi, utensili, stoviglie e attrezzature destinati alla produzione dei pasti;
- preparazione e cottura dei cibi nel rispetto delle tabelle dietetiche e grammature dei menù vidimate dall’Autorità competente;
- predisposizione dei refettori: preparazione dei tavoli, sedie, tovaglie, tovaglioli, posate, bicchieri, caraffe e quant’altro necessario per il consumo dei pasti;

- confezionamento, trasporto e distribuzione dei pasti presso i plessi scolastici in contenitori in grado di mantenere la temperatura di legge sino al luogo del consumo con mezzi termici ed igienici idonei;
- fornitura di: vassoi riutilizzabili; caraffe per l'acqua o acqua minerale in bottiglia; materiale a perdere: tovaglietta e tovagliolo in carta, piatti, bicchieri e posate monouso per alimenti in materiale plastico resistente antiurto, atossico e riciclabile, stoviglie (cucchiai, mestoli, palette, coltello, ecc...) ed eventuali bacinelle o vassoi in materiale idoneo, lavabile e disinfettabile per il corretto svolgimento del servizio; piatti e vassoi multiscoperti in materiale a perdere per i pasti personalizzati; materiale detergente, sgrassante e disinfettante per la pulizia dei locali adibiti a cucina ed a refettorio e delle attrezzature (tavoli, sedie, banchi, ecc.) compresi i sacchetti per la raccolta del rifiuto umido;
- ritiro, pulizia e disinfezione - da effettuarsi quotidianamente - dei contenitori termici adoperati per il trasporto dei pasti, delle caraffe e di ogni altro eventuale utensile utilizzato per la distribuzione;
- pulizia e riordino dei luoghi, degli utensili, delle stoviglie e delle attrezzature dopo la produzione dei pasti e dei refettori dopo il consumo dei pasti (pulizia e riordino tavoli e sedie, spazzamento e lavaggio pavimentazioni e rivestimenti, raccolta differenziata e smaltimento dei rifiuti);
- distribuzione ad ogni utente di una copia del menù adottato;
- formazione del personale addetto al servizio sulle procedure del sistema di autocontrollo HACCP;
- tutti gli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria ed i controlli periodici sulle strumentazioni a disposizione e/o installate, nonché sulla qualità dell'acqua utilizzata nel servizio;
- igienizzazione, sanificazione e disinfezione (da linee guida contenute nel D.P.C.M. del 07/08/2020 e s.m.i.);

L'aggiudicatario dovrà rendersi disponibile ad incontri periodici con rappresentanti del Comune, del personale della scuola e dei genitori, per tutte le informazioni che fossero richieste.

Il servizio dovrà essere espletato, in favore degli alunni, del personale docente che ne abbia diritto e/o altre categorie ammesse alla fruizione del servizio stesso, utilizzando le cucine e i refettori esistenti.

I pasti da prepararsi quotidianamente, negli orari e alle cadenze settimanali, stabilite dagli organi scolastici dovranno consistere nelle pietanze indicate nel menù previsto dal competente servizio dell'Azienda Sanitaria Locale.

L'aggiudicatario effettuerà il servizio nei locali a ciò adibiti, con proprio personale e sotto la propria direzione, sorveglianza e responsabilità. Verranno consegnati in uso all'aggiudicatario, a seguito di dettagliato inventario, tutti gli impianti ed attrezzature attualmente esistenti in detti locali per l'espletamento del servizio. L'aggiudicatario ne dovrà effettuare la riconsegna al termine dell'appalto.

L'aggiudicatario dovrà mantenere a sua cura e spese, in perfetto stato di pulizia e conservazione, salvo la normale usura, tutti i locali, gli impianti e le attrezzature anzidette, come da inventario da stilare all'atto della consegna delle chiavi delle cucine e dei refettori scolastici, provvedendo di conseguenza al reintegro dei beni comunque danneggiati dal proprio personale.

ART. 2 - CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO

1. Utenza:

Alunni della scuola dell'infanzia presso edificio scolastico in Via Nazionale di Torchiara e della scuola primaria presso edificio scolastico in Via S. Antonio Abate di Torchiara, nonché il personale docente autorizzato ed i collaboratori scolastici autorizzati;

2. Periodi e modalità di funzionamento:

a decorrere dalla comunicazione del responsabile del servizio, indicativamente secondo il calendario scolastico: presumibilmente, per il periodo dal 30/09/2024 al 29/05/2026;

La fornitura dei pasti sarà effettuata durante tutto l'anno scolastico, esclusi i giorni di festa previsti dal calendario scolastico, all'orario prefissato per ogni plesso, prima dell'inizio della fornitura.

Il numero dei pasti potrà variare giornalmente secondo il numero degli alunni richiedenti, degli insegnanti presenti e degli educatori che assistono gli utenti disabili in mensa. Dopo le ore 9,30 ogni plesso comunicherà le presenze ed il numero esatto dei pasti da preparare in base alle prenotazioni.

3. Stima della fornitura annuale:

sulla base dei calcoli effettuati in base ai consumi rilevati nei servizi degli ultimi anni si presumono:

- 8.700 pasti giornalieri da erogare nell'annualità 2024/2025, di cui:
 - 6437 da erogare presso la scuola dell'infanzia nei giorni dal lunedì al venerdì
 - 2.263 da erogare presso la scuola primaria nel giorno di lunedì (presunto da precedente servizio)
- 8.791 pasti da erogare nell'annualità 2025/2026, di cui:
 - 6.601 da erogare presso la scuola dell'infanzia nei giorni dal lunedì al venerdì
 - 2.190 da erogare presso la scuola primaria nel giorno di lunedì (presunto da precedente servizio)

Calcolati come disposto dall'art.14, comma 12 del D.lgs. n. 36/2023.

4. Variazioni della rete scolastica comunale e dell'organizzazione scolastica:

in caso di variazioni nella struttura della rete scolastica comunale o di una diversa organizzazione didattica operata dall'autorità scolastica il numero dei pasti presunti potrà quindi subire delle variazioni (in aumento o in diminuzione) senza che l'appaltatore possa pretendere nulla al riguardo. In particolare l'eventuale chiusura di uno o più plessi scolastici, ovvero l'eventuale erogazione della fornitura dei pasti in un numero minore di plessi scolastici, per qualsiasi causa e/o sopravvenuta opportunità di pervenire ad una diversa organizzazione del servizio, comporterà la cessazione della gestione in appalto limitatamente al plesso interessato, senza che si renda necessaria preventiva disdetta; resta inteso che l'aggiudicatario non potrà pretendere alcun risarcimento.

5. Preparazione e consegna:

le attività di preparazione e confezionamento dei pasti saranno totalmente eseguite e portate a termine nelle cucine presenti nelle sedi scolastiche o in altro centro di cottura pasti dell'aggiudicatario, previa richiesta ed autorizzazione dell'Amministrazione e delle altre autorità competenti. Tali attività dovranno essere svolte in strutture adeguate ed in possesso del titolo abilitativo di produzione e somministrazione di alimenti e pasti. I locali e le attrezzature del centro di cottura devono essere tali da garantire l'effettiva capacità produttiva nella misura richiesta dal presente Capitolato Speciale d'Appalto.

6. Prestazioni:

l'aggiudicatario dovrà provvedere alla fornitura delle derrate alimentari, preparazione e cottura dei pasti secondo le seguenti disposizioni impartite dall'Amministrazione e delle altre autorità competenti;

l'aggiudicatario provvederà, ad erogare i pasti nelle giornate che saranno stabilite a seguito definizione del calendario di programmazione didattica;

l'aggiudicatario si impegna, nel caso di impossibilità a prestare servizio, dovuta a scioperi del personale dipendente o altre cause, a darne comunicazione all'Autorità scolastica e alla Amministrazione Comunale,

con preavviso di almeno 48 ore, fatta salva la vigente normativa in materia di preventiva comunicazione per astensione dal lavoro; in difetto di ciò e in caso di mancato servizio per cause alla stessa imputabili, l'aggiudicatario corrisponderà al Comune l'ammontare del costo pasto moltiplicato per il numero delle presenze del giorno o dei giorni nei quali non è stato erogato il servizio; l'aggiudicatario, in caso di temporanea e oggettiva impossibilità a prestare servizio per cause tecniche (guasti improvvisi alle attrezzature di cucina o cause tecniche di qualunque origine comprese quelle relative ai locali ove è ubicato il centro di cottura), è obbligata a continuare il servizio utilizzando il centro di cottura alternativo comunicato ed autorizzato;

l'aggiudicatario inoltre si impegna a garantire il servizio anche se il numero complessivo dei pasti da fornire dovesse essere notevolmente inferiore o superiore a quello stimato o se per ragioni organizzative, venga cambiata la sede delle mense;

l'aggiudicatario è incaricato del riordino delle sale mensa e della pulizia del ripostiglio in cui sono conservate le stoviglie, utilizzando allo scopo prodotti compatibili con la preparazione dei pasti; l'aggiudicatario sarà tenuto a utilizzare per le lavastoviglie i detersivi conformi alle normative comunitarie;

l'aggiudicatario è incaricato della fornitura del vestiario occorrente per gli addetti alla preparazione e distribuzione, così come a sostenere le spese per le tessere sanitarie degli addetti al servizio;

l'aggiudicatario si impegna a garantire la manutenzione ordinaria dei locali cucina, dei relativi impianti elettrici, idrici, delle attrezzature mensa in dotazione nelle singole scuole. Qualora per qualsiasi motivo il materiale in dotazione non fosse in numero sufficiente per garantire il rapido e corretto svolgimento del servizio di preparazione e distribuzione dei pasti, dovrà essere integrato dall'aggiudicatario senza oneri aggiuntivi per il Comune. La stazione appaltante resta sollevata da qualsiasi onere inerente le manutenzioni ordinarie, le eventuali sostituzioni e integrazioni che si rendessero necessari per qualsiasi motivo, compresi il danneggiamento o il furto. La stazione appaltante si riserva in qualsiasi momento di controllare l'effettivo stato delle strutture, delle attrezzature, degli impianti e degli arredi.

l'aggiudicatario si impegna a provvedere alla fornitura di quant'altro necessario per la gestione del servizio (pentole, utensileria di cucina, elettrodomestici, attrezzature e macchine in genere) per la parte mancante rispetto all'attuale dotazione.

7. Menù:

l'aggiudicatario dovrà attenersi ai menù previsti dal competente servizio dell'Azienda Sanitaria Locale e dall'Amministrazione Comunale:

MENU' AUTUNNO - INVERNO

1 SETTIMANA

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Riso alla parmigiana	Pasta e fagioli	Pasta pomodoro e parmigiano	Pasta e patate	Minestrone di verdure
Petto di tacchino alle erbe	Mozzarella	Scaloppina agli odori	Sogliola al pomodoro	Prosciutto cotto e formaggio
Patate prezzemolate	Insalata verde	Finocchi gratinati	Carote al naturale	Insalata di verdure miste
Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune
Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione

2 SETTIMANA

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Gnocchetti al pomodoro	Riso con piselli	Farfalle al pomodoro e parmigiano	Pasta e ceci	Passato di verdure con pastina
Stracchino o equivalente	Cosce di pollo al forno	Scaloppine al limone	bastoncini di pesce al forno	Frittata di patate al forno
Zucchine gratinate	Cuori di carciofo aromatizzato	Julienne di carote e finocchi	bieta lessa	Piselli in tegame
Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune
Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione

3 SETTIMANA

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Pasta all'ortolana	Fusilli al pomodoro	Risotto dorato	Pasta al tonno e pomodoro	Pasta e lenticchie
Prosciutto cotto e formaggio	Cotoletta di petto di pollo al forno	Filetto di platessa in umido	Fettina di vitello alla piastra	Frittata ai forno con spinaci
Carote gratinate	Spinaci saltati	Broccoletti al limone	Purè di patate	Insalata mista
Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune
Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione

4 SETTIMANA

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Orecchiette al sugo (o broccoli)	Risotto ai carciofi	Pastina in brodo vegetale	Pasta e fagioli	Pizza pomodoro e mozzarella
Platessa impanata	Fiordilatte o ricotta di mucca	Gateau di patate	Artista di maiale al forno	prosciutto cotto
Fagiolini al pomodoro	Insalata di verdure miste	Verdura al gratin	Carote al naturale	Piselli in tegame
Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune
Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione

SETTIMANA JOLLY

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Fusilli piselli e prosciutto cotto	Pasta e fagioli	Pastina all'uovo in brodo vegetale	Riso e patate	Pasta pomodoro e parmigiano
Petto di pollo alla griglia	Bastoncini di pesce al forno	Frittata di zucchine al forno	Mozzarella e prosciutto	Scaloppina di vitello
Fagiolini all'insalata	Insalata verde	Patate al forno	Insalata di verdure miste	carote al naturale
Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune
Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione

l'aggiudicatario deve rendersi disponibile a preparare diete "speciali", cioè diverse da quella fornita comunemente dalla mensa scolastica e che rispondano alle particolari esigenze cliniche di alcuni utenti, sulla base di certificazione medico-specialistica, e a quelle di ordine etico - religioso per gli utenti che lo segnalino al momento dell'iscrizione. Le spese inerenti l'acquisto di materie prime particolari, anche non previste dal presente capitolato, ma necessarie all'esecuzione delle "diete speciali", è completamente a carico dell'aggiudicatario. Deve essere garantito ai bambini sottoposti a regime dietetico speciale un menù variato e il più possibile simile a quello dei compagni di classe.

Ogni dieta personalizzata fornita dall'aggiudicatario quale pasto preconfezionato, deve essere contenuta in una vaschetta monoporzionata termosigillata contrassegnata dal nominativo dell'utente, perfettamente ed immediatamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto.

Inoltre, senza alcun aggravio di costo per l'Amministrazione comunale, deve essere sempre previsto, oltre al menù del giorno, un menù dietetico/alternativo composto da un primo e da un secondo piatto che possono essere richiesti solo previo autorizzazione scritta del genitore e per i seguenti motivi:

- indisposizioni di carattere temporaneo fino ad un massimo di tre giorni consecutivi
- per idiosincrasie nei confronti di alcuni alimenti

Le alternative al menù sono costituite unicamente dalle seguenti proposte:

per il 1° piatto: una porzione di pasta in bianco condita con olio extravergine;

per il 2° piatto: una porzione di formaggio oppure una porzione di prosciutto cotto o crudo

8. Caratteristiche delle forniture:

Le caratteristiche, i menù e le tipologie dei prodotti da utilizzare per la preparazione dei pasti sono descritti nella allegata tabella dietetica predisposta dall'Autorità sanitaria competente per territorio e potrà variare annualmente o nel corso del medesimo anno scolastico su disposizione della medesima.

Le pietanze dovranno essere confezionate, secondo le grammature stabilite nella predetta tabella dietetica, con apposite vaschette monodose del tipo "per alimenti".

Le vaschette con le pietanze, opportunamente riposte in appositi contenitori termici, devono essere veicolate con automezzi di esclusiva proprietà dell'aggiudicatario, muniti unitamente al personale addetto al trasporto, di idoneità sanitaria secondo le disposizioni vigenti in materia. Su ogni contenitore termico dovrà essere apposta un'etichetta contenente le seguenti indicazioni:

1 - ragione sociale della Ditta

2 - tipo di pietanza.

La consegna dovrà essere garantita nel modo più assoluto, indipendentemente dalle condizioni atmosferiche o di viabilità e nelle ore stabilite dall'Amministrazione Appaltante. I pasti dovranno giungere presso i vari plessi scolastici unitamente al coperto costituito da:

- 1- forchetta, cucchiaio, coltello, tovagliolo del tipo usa e getta, preconfezionati;
- 2- bicchieri da 200 cc del tipo usa e getta;
- 3- 3 - tovaglietta cm.30x40 del tipo usa e getta;

Materie prime alimentari: esse sono a carico dell'aggiudicatario, che utilizzerà generi alimentari di prima qualità ed ineccepibili sotto il profilo igienico-sanitario, in perfetto stato di conservazione e pienamente rispondenti alle caratteristiche stabilite dalle disposizioni legislative vigenti che disciplinano la produzione ed il commercio. Le materie prime alimentari perverranno attraverso un ciclo interamente controllato e saranno sottoposte dall'aggiudicatario ad accurate analisi chimiche e merceologiche in tutte le fasi,

dall'acquisto alla utilizzazione. L'aggiudicatario libera l'Amministrazione Comunale da qualsiasi responsabilità in merito alla qualità igienico-sanitaria delle trasformazioni alimentari.

Preparazione dei pasti: i pasti dovranno essere preparati nel più rigoroso rispetto delle disposizioni che sono impartite dall'A.S.L. competente per territorio.

Diete speciali: L'aggiudicatario si impegna a fornire, secondo le procedure stabilite dall' A.S.L., diete speciali a parità di condizioni e prezzo, per particolari regimi dietetici: utenti affetti da patologie di tipo cronico (es. celiachia, diabete, ecc.), allergie e intolleranze alimentari corredate da certificati medici. Diete speciali potranno essere richieste da singoli utenti con esigenze etnico religiose corredate da autocertificazioni. Ogni dieta speciale deve essere contenuta in vaschetta monoporzione, chiaramente distinguibile e contrassegnata con nome e cognome dell'utente destinatario e quindi perfettamente identificabile dal personale addetto alla distribuzione dei pasti.

Pasti sostitutivi: l'Amministrazione Comunale può richiedere pasti freddi o cestini da viaggio, o in casi particolari pasti in monoporzione per motivi d'emergenza o di gite scolastiche. Tali pasti sostitutivi dovranno essere trasportati con contenitori termici idonei per il mantenimento della temperatura indicata (freddo o caldo).

Confezionamento e trasporto: i pasti destinati ai plessi scolastici devono essere trasportati in contenitori termici a tenuta ermetica in grado di assicurare la temperatura prevista. La frutta deve essere trasportata in idonei contenitori. I primi piatti (pasta o riso, minestre in brodo) devono essere forniti separatamente da formaggio grana e conditi esclusivamente da olio extravergine di oliva. L'alloggiamento del cibo porzionato nei contenitori quali pizza, frittata, etc. deve essere effettuato esclusivamente a doppio strato, interponendo fra essi un foglio di carta oleata da forno, al fine di consentire la netta separazione fra le porzioni. Il trasporto dei contenitori dovrà essere effettuato su mezzi idonei per il trasporto di alimenti e comunque conformi alle vigenti normative in materia. Su ogni contenitore termico dovrà essere apposta un'etichetta contenente:

- 1- ragione sociale della ditta;
- 2- plesso scolastico;
- 3- pietanza (primo-secondo-contorno-pane-frutta,etc.)

È fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi in modo tale che dai medesimi non derivi contaminazione degli alimenti trasportati.

Attrezzature e arredi funzionali della cucina: l'aggiudicatario è tenuto ad utilizzare attrezzature e arredi pienamente rispondenti alle normative vigenti sia per quanto concerne la qualità dei pasti da produrre, che per quanto concerne la sicurezza su lavoro dei propri operatori;

L'aggiudicatario è tenuto ad ottemperare in modo tempestivo alle eventuali segnalazioni o disposizioni formulate dagli ispettori dall' A.S.L. competente per territorio;

L'aggiudicatario è tenuto ad adeguare attrezzature e arredi alle eventuali leggi e norme emanate nel periodo contrattuale.

9. Caratteristiche delle derrate:

Caratteristiche: tutti i generi alimentari forniti devono essere conformi a quanto riportato nella tabella dietetica redatta dall'A.S.L. competente per territorio.

L'aggiudicatario è tenuto a garantire in modo permanente il rispetto dei limiti di legge in merito a:

- presenza di residui di pesticidi

- parametri merceologici
- parametri microbiologici

Vigilanza: la vigilanza sui servizi compete all'Amministrazione e all'A.S.L. per tutto il periodo dell'appalto con la più ampia facoltà, nei modi ritenuti più idonei, senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per legge o regolamento in materia di igiene e sanità. In particolare i controlli potranno essere effettuati al momento della consegna sulla qualità della merce nonché il riscontro della quantità ordinata, le modalità di conduzione del servizio, il rispetto dei tempi e dei modi delle prestazioni commissionate, l'igiene dei locali. Nel caso dai suddetti controlli emergano situazioni che contrastino con le vigenti norme in materia sanitaria, verrà richiesto che l'intera partita venga posta sotto vincolo sanitario, dandone immediata comunicazione all'autorità competente. In tal caso l'aggiudicatario è tenuto alla sostituzione della fornitura contestata in tempi e con modalità tali da non determinare l'interruzione del servizio, fatto salvo il diritto dell'Amministrazione Comunale alla refusione di eventuali danni.

H.a.c.c.p.: l'aggiudicatario si impegna ad eseguire le forniture in conformità al sistema di autocontrollo previsto dalle vigenti normative in materia.

Conformità: qualora nel conferimento delle derrate alimentari venga riscontrato l'utilizzo di derrate non conformi a requisiti di natura igienico sanitaria, è prevista una penale di € 1000,00. Oltre a detta penalità l'Amministrazione si riserva di rescindere il contratto qualora l'aggiudicatario incorresse in più penalità previste dal contratto o qualora per altre gravi cause non fosse possibile continuare il servizio.

Qualità delle derrate alimentari: l'aggiudicatario, nella preparazione dei pasti dovrà obbligatoriamente far uso di prodotti delle migliori marche in commercio.

Tutte le materie prime da impiegare nella preparazione dei cibi dovranno essere di primissima qualità e sono tassativamente esclusi i prodotti geneticamente modificati (OGM).

Il pane deve essere del tipo previsto secondo la tabella A.S.L. e fornito in confezione singola. I succhi di frutta devono essere in confezione tetrabrik da 200 ml delle migliori marche in commercio.

L'acqua minerale dovrà essere fornita non gasata da lt. 1,5 delle migliori marche in commercio.

La frutta fresca da fornire: di stagione.

E' tassativamente vietato l'uso di grasso e di quanto altro non previsto nella tabella dietetica elaborata dall'ASL di competenza.

Le carni bovine devono provenire da animali di provenienza locale, allevati e macellati in Italia, di età non superiore a 18/20 mesi. La carne deve essere fresca, senza osso e derivare da tagli del quarto posteriore, inoltre deve essere accompagnata dalle certificazioni, previste per legge, sulla provenienza e tracciabilità, che devono essere conservate dall'impresa appaltatrice per almeno sei mesi dopo l'acquisto.

Le carni bianche avicole - generalmente petto di pollo e/o tacchino fresco, tagliato a fette e consegnato in vaschette avvolte in materiale idoneo devono provenire da allevamenti italiani e da ditte aventi marchi riconosciuti ed affermati sul mercato.

Le uova devono essere extrafresche e provenire da allevamenti locali. Per qualità devono essere di categoria "A" con peso almeno 65/70 grammi. Il guscio deve essere ruvido e pulito, allo scuotimento il contenuto non deve avere oscillazioni, all'apertura l'uovo deve apparire di colore roseo, senza macchie, con guscio sano e senza incrinature, il tuorlo globoso ed intatto di colore giallo intenso e deve risultare sospeso nell'albume che, a sua volta, deve essere chiaro e consistente, la camera d'aria non deve superare i 5 mm di profondità.

Il prosciutto crudo deve essere di prima scelta e di origine italiana, il prosciutto cotto deve essere di prima scelta e senza polifosfati, comunque di origine italiana. Devono preferirsi le ditte aventi marchi riconosciuti ed affermati sul mercato.

I prodotti ittici possono essere freschi o congelati/surgelati: nel caso di pesce fresco bisogna preferire il pescato locale; i prodotti ittici già porzionati e confezionati devono essere di prima scelta e surgelati e bisogna preferire ditte aventi marchi riconosciuti ed affermati sul mercato; il trasporto, anche per brevi tratti, deve avvenire con automezzi idonei senza interruzione della catena del freddo;

I prodotti confezionati non a temperatura (pasta, pomodori pelati, legumi, olio, ecc.) devono essere di prima scelta ed appartenere a ditte con marchi riconosciuti ed affermati sul mercato. Bisogna utilizzare olio extra vergine di oliva di ditte produttrici locali, qualora vi sia carenza di prodotto locale verrà sostituito da olio extra vergine di ditte con marchi riconosciuti ed affermati sul mercato. Sono da preferire i legumi secchi.

La mozzarella deve provenire da caseifici ubicati in ambito locale ed autorizzati con pezzatura del tipo bocconcini del peso di 50/60 gr. freschi di giornata e confezionati secondo normativa.

Il Formaggio deve essere del tipo Parmigiano Reggiano o Grana Padana con stagionatura di almeno 18 mesi da grattugiare, preferibilmente, al momento del bisogno ogni giorno.

Le verdure e la frutta (fresche o congelate/surgelate) sono da preferire le verdure di stagione fresche; quelle confezionate e già pulite devono essere di prima scelta bisogna preferire ditte aventi marchi riconosciuti ed affermati sul mercato, il trasporto deve avvenire senza interruzione della catena del freddo. La frutta preferibilmente deve essere fresca e di stagione, di prima scelta e di pezzatura media.

L'aggiudicatario è tenuto a compilare e conservare, per gli eventuali controlli, l'elenco dei fornitori delle derrate alimentari, corredato di tutte le certificazioni di provenienza e qualità.

Conservazione delle derrate: i magazzini e i frigoriferi devono essere in perfetto stato igienico ed in buon ordine. Il carico dei frigoriferi deve essere compatibile con la potenzialità dell'impianto frigorifero. Gli alimenti biologici devono essere conservati in spazi separati rispetto agli altri. I contenitori delle derrate deperibili e non deperibili non devono essere mai appoggiate a terra e devono essere tenute fuori dai locali di manipolazione.

Le carni, le verdure, gli affettati, i formaggi e i prodotti surgelati dovranno essere conservati nel frigorifero ad una temperatura tra 1 °C e 6 °C. La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola d'alluminio idonea al contatto con gli alimenti o con altro materiale conforme. I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox. E' vietato l'uso di recipienti di alluminio. I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina ecc., devono essere conservati in confezioni ben chiuse riportanti l'etichettatura completa. La temperatura del magazzino non deve superare i 20/25 °C. Il magazzino deve essere ben ventilato e ben illuminato.

Pasti veicolati: I pasti dovranno essere sigillati in appositi contenitori, conformi per caratteristiche costruttive e funzionali alle prescrizioni dettate dal Ministero della Salute in modo da assicurare, durante il trasporto sino alle sedi di distribuzione, la salvaguardia delle sostanze alimentari dal contatto, anche soltanto fortuito, con agenti inquinanti di qualunque specie, ivi compresi quelli batterici e virali. Contenitori e modalità di confezionamento devono inoltre assicurare il mantenimento della temperatura degli alimenti soggetti a cottura ad un livello non inferiore ai 60 gradi centigradi al momento della consegna al personale incaricato della distribuzione.

10. Locali ed attrezzature

L'Amministrazione Comunale mette a disposizione dell'aggiudicatario i seguenti locali nelle scuole:

- n.1 cucina completa di elettrodomestici destinata alla preparazione dei pasti per gli utenti del servizio con annesso locale dispensa per lo stoccaggio delle derrate e locali disimpegno e servizi igienici ad uso del personale addetto al servizio presso la Scuole dell'Infanzia;
- n.1 refettorio dotato di tavoli e sedie in numero adeguato presso la Scuole dell'Infanzia;
- n.1 cucina completa di elettrodomestici destinata alla preparazione dei pasti per gli utenti del servizio con annesso locale dispensa per lo stoccaggio delle derrate e locali disimpegno e servizi igienici ad uso del personale addetto al servizio presso la Scuola Primaria;
- n.1 refettorio dotato di tavoli e sedie in numero adeguato presso la Scuola Primaria;
- attrezzatura esistente di sua proprietà come da inventario da effettuarsi alla presenza di un rappresentante dell'Amministrazione Comunale e di un rappresentante dell'aggiudicatario prima dell'inizio del servizio. L'aggiudicatario dovrà restituire, alla cessazione del rapporto, l'intera dotazione dei materiali, efficienti e in buono stato. Le attrezzature attualmente esistenti saranno messe a disposizione dell'aggiudicatario nello stato in cui si trovano. Ove per ragioni di miglior funzionamento l'aggiudicatario ritenga necessario sostituirle o integrarle, essa provvederà a cura e spese proprie. In caso di operazioni di manutenzione ordinaria l'aggiudicatario è tenuto a comunicare tempestivamente ogni intervento da effettuare prima dell'inizio dei lavori.

L'ingresso nel locale mensa sarà riservato solo al personale dell'aggiudicatario e a quello espressamente autorizzato dall'Amministrazione Comunale.

Sono a carico dell'aggiudicatario la manutenzione ordinaria di tutti gli impianti, apparecchi e attrezzature esistenti nella cucina, utilizzati per il servizio di ristorazione, sia di proprietà dell'Amministrazione Comunale che dell'aggiudicatario, in modo da assicurare, comunque, l'assoluta continuità del servizio.

In ogni caso, il personale dall'Amministrazione Comunale, è tenuto prima di lasciare i locali a verificare che tutte le porte e finestre siano ben chiuse, le luci spente, i rubinetti chiusi e tutto sia comunque in ordine ed in ultimo verificare che anche l'accesso di servizio sia ben chiuso.

ART. 3 - DURATA DEL SERVIZIO

Il tempo previsto per l'espletamento del servizio è stabilito in **607** giorni naturali e consecutivi come previsto dal Capitolato Speciale d'Appalto.

La durata dell'appalto è per gli anni 2024/2025 e 2025/2026 a decorrere dalla comunicazione del responsabile dell'Area Tecnica, presumibilmente dal 30/09/2024 al 29/05/2026.

L'aggiudicatario, su esplicita e formale richiesta dell'amministrazione, si impegna ad avviare l'esecuzione dell'appalto secondo la decorrenza indicata anche nelle more della stipula del contratto e degli adempimenti connessi e il suo proseguimento sarà subordinato alla verifica della regolarità della posizione dell'aggiudicatario.

È facoltà del Comune risolvere in tutto od in parte l'obbligo contrattuale prima della scadenza a seguito di trasferimento o chiusura delle scuole in relazione ad eventi straordinari (ad es. ristrutturazioni). La risoluzione avrà effetto dal giorno riportato nella relativa comunicazione del dirigente/responsabile del servizio all'aggiudicatario.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di rinnovare il contratto, alle medesime condizioni, per una durata pari a due anni, per un importo pari a quello posto a base di gara. La stazione appaltante esercita tale facoltà comunicandola all'appaltatore mediante posta elettronica certificata almeno 30 giorni prima della scadenza del contratto originario;

La stazione appaltante si riserva la facoltà di prorogare il contratto in corso di esecuzione, per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione del nuovo contraente ai sensi dell'art. 106, comma 11 del Codice. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi -o più favorevoli - prezzi, patti e condizioni.

ART. 4 - IMPORTI DEL SERVIZIO

L'importo a base di gara d'appalto soggetto a ribasso, IVA esclusa, è pertanto pari ad € 31.436,88 (euro Trentunomilaquattrocentotrentasei/88) iva esclusa, compreso i costi della manodopera, non soggetti a ribasso, pari a € 55.046,40 (euro Cinquantacinquemilaquarantasei/40), individuati ai sensi del Decreto Direttoriale n.44 del 27/06/2019 del Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali contenente la Tabella del costo orario del lavoro per i dipendenti da aziende dei settori pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo del Dicembre 2021 per la Provincia di Salerno, e gli oneri relativi all'attuazione dei piani della sicurezza, non soggetti a ribasso, pari a € 971,72 (euro Novecentosettantuno/72), importi scorporati dall'importo assoggettato al ribasso, ai sensi dell'art.41, comma 14 del D.Lgs n.36/2023, per un totale di **€ 87.455,00 (euro Ottantasettemilaquattrocentocinquantacinque/00)** iva esclusa, calcolato, ai sensi dell'art.14, comma 12 del D.lgs. n. 36/2023, compreso i costi della sanificazione prevista dalle recenti vigenti linee guida contenute nel D.P.C.M. del 07/08/2020 e s.m.i., per importi annui presunti pari a € 43.500,00 per annualità 2024/2025 e € 43.955,00 per annualità 2025/2026.

ART. 5 - MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio dovrà essere attuato con la più scrupolosa osservanza delle norme igieniche e precauzionali atte ad evitare che si possano avere inconvenienti di sorta, e ciò in relazione alla qualità, alla conservazione, alla confezione e alla somministrazione dei cibi ed ingredienti; in relazione alla pulizia dei locali di cucina, di deposito, dei mezzi di trasporto, nonché delle stoviglie e suppellettili da tavola e da cucina.

Il servizio di gestione delle mense verrà effettuato dall'aggiudicatario con personale il cui organico dovrà essere sufficiente, sia per numero che per qualificazione professionale, a garantire la continuità e la perfetta regolarità del servizio stesso e devono essere a conoscenza delle norme di igiene della produzione e di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

L'aggiudicatario si obbliga a sostituire temporaneamente il personale eventualmente assente, qualunque sia il motivo. Il personale addetto al servizio deve scrupolosamente seguire l'igiene personale, ed è, altresì, tenuto a mantenere un comportamento corretto nei confronti degli alunni, del personale dipendente delle scuole.

Nell'esecuzione del servizio dovrà essere attuata la più scrupolosa osservanza delle norme igieniche e profilattiche atte ad evitare che si possano determinare inconvenienti di sorta, e ciò sia in relazione alla qualità, conservazione, confezione e somministrazione dei cibi ed ingredienti tutti, sia in relazione alla pulizia dei locali, delle stoviglie e suppellettili da tavolo e da cucina, sia infine, in relazione ai requisiti del personale del gestore, con particolare riferimento a quanto in merito disposto dalle leggi sanitarie.

In carenza di tempestive segnalazioni da parte dell'aggiudicatario in merito a quanto precede, l'Amministrazione Comunale ed il Responsabile del Servizio restano esonerati da ogni responsabilità civile e penale connessa che viene assunta appieno dal gestore. In ogni caso l'Amministrazione Comunale ed il Responsabile del Servizio si riservano la facoltà di richiedere la sostituzione di quegli elementi che, per inidoneità fisica o, comunque, a loro giudizio, non siano riconosciuti in possesso dei requisiti indispensabili per il disimpegno dei compiti lavorativi di destinazione presso un Ente Pubblico.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di esercitare in ogni momento il controllo della scrupolosa osservanza delle norme igieniche di cui sopra, della conservazione e somministrazione dei pasti e dei generi di consumo adoperati nonché il diritto, attraverso i propri rappresentanti, di controllare ogni fase attinente all'esecuzione del servizio, senza che ciò sollevi l'aggiudicatario dalle proprie responsabilità.

L'aggiudicatario si impegna, per quanto concerne il personale da esso dipendente, all'osservanza di tutte le norme di legge a tutela del personale stesso nonché al rispetto dei contratti collettivi di lavoro a tale personale riferibili. Nel caso di inottemperanza agli obblighi assicurativi del personale impiegato nel servizio o qualora siano riscontrate irregolarità, l'Ente segnalerà la situazione al competente Ispettorato del Lavoro.

Nello svolgimento dell'appalto del servizio deve essere evitato qualsiasi intralcio o disturbo al normale andamento dell'attività scolastica.

ART. 6 - ONERI ED OBBLIGHI DELL'AMMINISTRAZIONE

L'Amministrazione Comunale rimane obbligata a provvedere:

- ad assicurare che il personale scolastico incaricato comunichi entro le ore 9,30 di ogni giorno il numero degli ammessi ai servizio;
- al pagamento delle utenze idriche ed elettriche relative ai locali cucina e refettori;
- al pagamento delle tassazioni sui rifiuti;
- all'allestimento dei locali cucina e refettorio con impianti in perfetto stato d'uso, nonché delle attrezzature fisse e mobili nello stato d'uso in cui si trovano;

L'Amministrazione Comunale si riserva il diritto di procedere a controlli sulla modalità di conduzione del servizio, sul rispetto dei tempi e dei modi delle opere commissionate, sull'igiene dei locali, sulla qualità delle derrate alimentari impiegate allo scopo di accertare la loro corrispondenza alle norme in materia.

ART. 7 - ULTERIORI IMPEGNI, ONERI ED OBBLIGHI DELL'AGGIUDICATARIO

L'aggiudicatario dovrà ottemperare a tutte le norme legislative e regolamentari vigenti in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro, in materia igienico-sanitaria e di personale dipendente, ivi compreso quanto previsto dai relativi contratti collettivi nazionali di categoria.

Il personale dell'aggiudicatario, dovrà essere munito di attestato di formazione per addetti alle attività connesse all'igiene degli alimenti.

È onere dell'aggiudicatario provvedere alla dotazione del vestiario di lavoro per il personale dipendente, compresi guanti, mascherine, sopravesti, idoneo copricapo, ecc., così come controllare che tutte le norme igieniche, ivi compresa quella relativa al vestiario, siano rigorosamente rispettate dal personale.

Tutto il personale dipendente dall'aggiudicatario dovrà portare in modo visibile l'indicazione dell'appartenenza all'impresa aggiudicataria. Sarà a carico dell'aggiudicatario l'adozione, nell'esecuzione delle prestazioni, di procedimenti e cautele necessarie per garantire la sicurezza dei dipendenti e dei terzi. L'aggiudicatario dovrà, allo scopo, istruire e responsabilizzare il proprio personale, assicurare una formazione adeguata, organizzare l'addestramento all'uso se richiesto, esigere il corretto impiego, controllare la rigorosa osservanza delle norme di sicurezza e d'igiene del lavoro.

L'aggiudicatario dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico sanitaria attinenti alla fornitura, preparazione, trasporto dei pasti da somministrare e dovrà provvedere tempestivamente a tutti gli adempimenti necessari ad ottenere le prescritte autorizzazioni sanitarie.

Il Piano di Autocontrollo deve essere redatto a norma del decreto legislativo 26 maggio 1997, n. 155 e garantire che siano individuate, applicate, mantenute e aggiornate le adeguate procedure di sicurezza degli alimenti avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema di analisi dei rischi controllo dei punti critici che viene denominato HACCP.

L'aggiudicatario dovrà provvedere all'accurata pulizia ordinaria e straordinaria dei locali adibiti a cucina e refettorio, nonché di tutte le attrezzature utilizzate e garantire la manutenzione ordinaria dei locali mensa (cucine, bagni e refettori) e delle attrezzature ivi presenti.

L'aggiudicatario si impegna a destinare stabilmente al servizio il personale necessario, in possesso adeguata qualifica ed esperienza.

L'elenco del personale impiegato, corredato dalle fotocopie dei certificati sanitari di idoneità in corso di validità, deve essere consegnato all'Amministrazione Comunale prima dell'inizio del servizio. Ogni eventuale sostituzione o integrazione di personale dovrà essere ugualmente comunicata prima che avvenga l'operazione (almeno tre giorni prima).

L'aggiudicatario, nel rigoroso rispetto di ogni adempimento prescritto della disciplina di cui al D.Lgs. 81/2008, e s.m.i., è tenuto al pieno e totale rispetto della normativa in materia di sicurezza dei lavoratori ed è tenuto ad indicare il proprio responsabile del servizio di prevenzione e protezione. L'aggiudicatario è tenuto, altresì, alla redazione ed aggiornamento della Documentazione di Sicurezza ed a fornire ai propri lavoratori i necessari dispositivi di protezione individuale, nonché adeguata formazione, informazione ed addestramento.

La violazione di tali obblighi, accertata dal Comune e debitamente contestata, sarà considerata quale grave violazione degli obblighi contrattuali e legittimerà la risoluzione dell'affidamento, salva ogni più grave conseguenza di legge.

L'aggiudicatario deve rispettare gli standard di prodotto, mantenere le caratteristiche dei prodotti offerti e garantire la qualità e la conformità richiesta dal presente capitolato.

L'aggiudicatario è sempre tenuto a fornire, su richiesta dell'Amministrazione Comunale, i certificati analitici in cui devono essere indicate tutte le caratteristiche necessarie all'individuazione qualitativa e quantitativa delle derrate alimentari al fine di poter determinare la conformità del prodotto utilizzato.

L'aggiudicatario dovrà indicare l'ubicazione, il recapito telefonico e un numero di telefax e/o un indirizzo PEC di un proprio punto di coordinamento al quale verranno inviate tutte le comunicazioni inerenti il servizio oggetto del presente appalto. Dovrà altresì indicare il nominativo di un suo Responsabile di servizio e il recapito telefonico di un dipendente - lavoratore, in servizio presso i locali adibiti a cucina,

messi a disposizione dall'Amministrazione appaltante, che riceverà la comunicazione del numero dei pasti giornalieri da parte del personale ATA in servizio presso le scuole.

L'appaltatore dovrà affidare la direzione, il coordinamento ed il controllo di ogni attività oggetto dell'appalto ad un suo Responsabile di servizio, che assumerà ogni responsabilità in ordine:

- Alla garanzia della migliore organizzazione dei fattori produttivi, con coordinamento dell'intero staff di servizio,
- Al pieno rispetto della disciplina del presente appalto, della normativa igienico-sanitaria e di ogni altra normativa in materia, con particolare riguardo alle attività di controllo sul mantenimento degli standard minimi di servizio, sulla qualità delle derrate alimentari e dei prodotti finiti, sull'igiene dei locali, delle attrezzature e del personale.
- Alla supervisione delle attività di formazione del personale, di educazione alimentare, degli interventi a miglioramento di ambienti ed attrezzature e di ogni altro servizio aggiuntivo eventualmente offerti e pianificati in sede di gara.
- All'esplicazione della funzione di "referente unico" nei confronti dell'Ente appaltante, per ogni aspetto attinente la gestione dei servizi affidati.

Il personale addetto al servizio dovrà inoltre essere periodicamente sottoposto a tutti i controlli medici previsti dalla normativa vigente.

Tutto il personale addetto al servizio dovrà garantire il rispetto delle vigenti normative in materia igienico-sanitaria.

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti dovrà scrupolosamente curare l'igiene personale. Durante il servizio non dovrà avere smalti sulle unghie, né indossare anelli e braccialetti, al fine di evitare contaminazioni dei prodotti in lavorazione.

Il personale in servizio dovrà:

- Tenere un comportamento irreprensibile, improntato alla massima educazione, correttezza e professionalità, in relazione anche alle specifiche condizioni ed all'utenza nei confronti della quale il servizio si svolge.
- essere munito di adeguata uniforme, nel rispetto delle prescrizioni specifiche a tal fine previste dalle norme vigenti in materia di igiene e sicurezza sui luoghi di lavoro.
- Essere munito di idoneo cartellino di identificazione personale immediata.
- Segnalare tempestivamente al responsabile del servizio, per i provvedimenti di competenza, ogni eventuale anomalia rilevata durante lo svolgimento delle proprie mansioni.
- Ricevere disposizioni esclusivamente dal Responsabile del servizio.
- Consegnare immediatamente al responsabile del servizio, per i provvedimenti conseguenti, ogni oggetto rinvenuto nei locali mensa.
- Mantenere il segreto e la totale riservatezza sui fatti e circostanze di cui sia venuto a conoscenza nell'espletamento del servizio.
- garantire la formazione ed il costante aggiornamento professionale nei confronti del proprio personale di servizio.

L'aggiudicatario assume la responsabilità civile e penale di danni a persone e cose, sia per quanto riguarda i dipendenti e i materiali di sua proprietà sia quelli che esso dovesse arrecare a terzi in conseguenza

dell'esecuzione delle prestazioni di fornitura oggetto dell'appalto, sollevando l'Amministrazione Comunale ed il Responsabile del Servizio da ogni responsabilità al riguardo.

A tale scopo, prima della stipula del contratto, l'aggiudicatario sarà tenuto a prestare idonea polizza assicurativa di responsabilità civile con un massimale di € 1.000.000,00 per tenere indenne l'Amministrazione Comunale da tutti i rischi di esecuzione della fornitura e a copertura dei danni a terzi, per tutta la durata del contratto.

L'aggiudicatario dovrà provvedere alla preparazione e distribuzione dei pasti con proprio personale, sotto la propria esclusiva responsabilità, presso i plessi scolastici interessati alla refezione, ed a somministrare unicamente agli alunni che si presentino muniti di apposito buono rilasciato dall'Amministrazione Comunale.

ART. 8 - CONTRATTO - ONERI - SUBAPPALTO

E' espressamente stabilito che l'intervenuta aggiudicazione non vincolerà la stazione appaltante se non dopo la stipulazione del contratto, previa effettuazione delle necessarie verifiche circa la documentazione prodotta e le dichiarazioni rese in sede di gara; l'offerta vincola, invece, immediatamente l'aggiudicatario per 180 giorni decorrenti dalla data di scadenza fissata per la ricezione dell'offerta medesima.

Nelle more dell'espletamento delle formalità occorrenti per la stipulazione del contratto, l'Amministrazione Comunale si riserva la potestà di disporre, in via immediata, l'affidamento anticipato del servizio, sotto ogni più ampia riserva di legge e salvo il buon esito della stipulazione del contratto.

Il rifiuto o l'opposizione da parte dell'aggiudicatario all'affidamento anticipato del servizio determina la decadenza automatica dall'aggiudicazione.

In tale eventualità, ed in ogni altra ipotesi di mancata stipulazione del contratto per causa imputabile a fatto e/o colpa del concorrente aggiudicatario dell'appalto, l'Amministrazione Comunale potrà dichiarare unilateralmente, senza bisogno di preventiva costituzione e messa in mora o di preavviso, la decadenza dall'aggiudicazione e conseguentemente potrà procedere, salve le azioni per gli eventuali ulteriori danni subiti, a stipulare il contratto di appalto con il soggetto giuridico classificatosi come secondo nella graduatoria finale.

Tutte le spese inerenti e conseguenti la stipula del contratto d'appalto e della relativa registrazione (tassa di registro, bolli e diritti di segreteria) ivi comprese le eventuali variazioni nel corso della sua esecuzione saranno a carico dell'aggiudicatario.

Sono inoltre a carico della ditta aggiudicataria e compresi nel prezzo d'appalto, in particolare, i seguenti oneri:

- spese per l'approvvigionamento delle derrate;
- spese per il personale in base ai contratti collettivi di lavoro ed oneri corrispondenti;
- acquisto, manutenzione, riparazione ed ammortamento di tutti i mezzi e attrezzature necessarie all'esercizio, ivi compresi i consumi e le periodiche revisioni;
- spese per stoviglie necessarie per la fornitura dei pasti;
- direzione e sorveglianza;
- imposte e tasse;
- spese per danni a terzi o al Comune causati dal personale o dai mezzi dell'aggiudicatario durante lo svolgimento del servizio;
- spese di accesso e rientro dalla sede dell'azienda al luogo di partenza degli operatori e dei veicoli;

- spese per i servizi sostitutivi di emergenza;
- spese non elencate, ma necessarie ed indifferibili per la regolare completa attuazione del servizio.

È espressamente vietato il sub-appalto totale o anche parziale del servizio, sotto qualsiasi forma.

È vietato cedere o subappaltare i servizi assunti, pena l'immediata risoluzione del contratto e la perdita del deposito cauzionale salvo ulteriore risarcimento dei maggiori danni accertati.

ART. 9 - CAUZIONI - PAGAMENTI - PENALI

L'aggiudicatario, a garanzia delle obbligazioni assunte, dovrà costituire nei modi previsti dalla legge - prima della sottoscrizione del contratto - una cauzione definitiva pari al 10% dell'importo globale di aggiudicazione da vincolarsi per tutta la durata dell'appalto.

Nel caso detta cauzione venga costituita mediante fidejussione, l'istituto garante dovrà espressamente dichiarare:

- di aver preso visione del bando e del capitolato d'oneri;
- di rinunciare al termine semestrale previsto dall'art. 1957 del c.c. ed alla preventiva escussione del debitore garantito;
- di obbligarsi a versare alla committente, entro 30 giorni dalla sua semplice richiesta, la somma garantita o la minor somma richiesta dall'Ente;
- di mantenere la validità della fidejussione fino alla restituzione dell'originale o dichiarazione liberatoria del Comune.

Tale cauzione sarà svincolata a norma di legge alla cessazione di tutti i rapporti.

L'Amministrazione Comunale potrà rivalersi sulla cauzione nel caso di applicazione delle penalità previste dal presente Capitolato. In tal caso, a pena di decadenza, la cauzione dovrà essere reintegrata entro i termini che saranno comunicati.

La liquidazione avverrà sull'effettivo numero dei pasti erogati e, pertanto, ai fini del pagamento, il conteggio sarà effettuato su apposito modello, firmato dall'impresa e controfirmato, per attestazione, dal personale scolastico in servizio.

Il prezzo offerto pattuito ed accettato a pasto si intende fisso per tutta la durata del contratto, senza alcuna possibilità di revisione di esso.

Tale prezzo si intende formato dall'impresa in base a calcoli di convenienza, ed è quindi invariabile ed indipendente da qualsiasi eventualità e circostanza che la stessa non abbia tenuto presente.

Il pagamento del corrispettivo avverrà previa verifica circa l'esatto adempimento delle prestazioni. Tale pagamento, con apposita determinazione del responsabile del servizio, sarà effettuato entro 30 (trenta) giorni dal ricevimento di fatture riepilogative mensili, fatte salve le disposizioni normative e regolamentari che limitino il libero utilizzo delle disponibilità finanziarie dell'Amministrazione Comunale. Tutte le spese, le imposte ed ogni onere accessorio, inerenti o conseguenti alla stipula ed esecuzione del contratto restano a carico dell'aggiudicatario.

In caso di inottemperanza agli obblighi descritti per l'aggiudicatario, l'Amministrazione Comunale applicherà di volta in volta delle penali a seconda della gravità delle violazioni debitamente contestate; qualora avvengano ripetute violazioni per il medesimo motivo oppure le violazioni siano ritenute di una certa gravità, l'Amministrazione Comunale può insindacabilmente rescindere il contratto, con richiesta del risarcimento dei danni.

Nell'esecuzione del servizio l'aggiudicatario ha l'obbligo di rispettare le disposizioni di legge, i regolamenti vigenti ed il presente Capitolato. In caso di inadempienze, ritardi, omissioni ovvero imperfetta esecuzione dei servizi affidati l'aggiudicatario incorrerà in sanzioni pecuniarie (da un minimo di € 200,00 ad un massimo di € 1.500,00) commisurate alla gravità delle inadempienze commesse, fermo restando l'obbligo di recuperare i servizi non resi o eseguiti in modo insoddisfacente.

A titolo esemplificativo e non esaustivo si segnalano le seguenti infrazioni cui consegue

l'applicazione della sanzione pecuniaria:

In particolare verrà applicata una penale di 200,00 euro in caso di:

- mancato rispetto per almeno 5 volte delle temperature di sicurezza.
- mancata corrispondenza per almeno 2 volte del numero dei pasti consegnati rispetto ai pasti ordinati;

In particolare verrà applicata una penale di 500,00 euro in caso di:

- mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto al trasporto dei pasti;
- confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia;
- etichettatura non conforme alla vigente normativa;
- mancata consegna di pasti destinati agli utenti che usufruiscono di diete personalizzate;
- mancata consegna di materiale a perdere;
- mancato rispetto delle grammature verificato su 10 pesate;
- mancato rispetto, senza preavviso, del menù previsto, verificatosi per 2 volte;
- inadeguata igiene degli automezzi;
- mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti per un ritardo superiore a 20' rispetto all'orario previsto, verificatosi per 2 volte;
- rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici nelle derrate e/o pietanze;
- per utilizzo nell'ambito della complessiva prestazione giornaliera di derrate non conformi a quanto richiesto nelle tabelle merceologiche e dichiarato in sede di gara.

In particolare verrà applicata una penale di 1.500,00 euro in caso di:

- rinvenimento di prodotti alimentari scaduti;
- inadeguata igiene dell'attrezzatura e degli utensili;
- mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie del personale operante presso il centro produzione pasti;
- totale mancata consegna di una portata;
- totale mancata consegna dei pasti ordinati.

Dopo il terzo inadempimento l'Amministrazione Comunale potrà richiedere la risoluzione del contratto in ogni momento, ovvero, in alternativa, applicare la penale aumentata del 100% del valore della prestazione giornaliera.

L'Amministrazione Comunale, ove lo riterrà necessario, comunicherà le penalità ed ogni altro provvedimento di contestazione. Le inadempienze saranno contestate all'aggiudicatario per iscritto con fax o tramite PEC; la ditta nel termine di 15 giorni dal ricevimento della contestazione potrà presentare le proprie controdeduzioni. Esaurita l'istruttoria, verrà irrogata la sanzione e comunicato l'ammontare della penale che sarà trattenuta sul primo rateo in scadenza.

L'applicazione della penalità di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti al Comune per altre violazioni contrattuali. L'Amministrazione Comunale, oltre alla applicazione della penale, ha la facoltà di

esperire ogni azione per il risarcimento dell'eventuale maggior danno subito e delle maggiori spese sostenute in conseguenza dell'inadempimento contrattuale.

ART. 10 - CONTENZIOSO - RISOLUZIONE - INFORMATIVA PRIVACY - NORME GENERALI

Qualsiasi riserva o protesta dell'aggiudicatario non potrà essere presa in considerazione se non formulata per iscritto entro dieci giorni dal momento in cui si è verificato il fatto che l'ha originata, mediante lettera raccomandata o pec. Non saranno prese in considerazione riserve o proteste avanzate oltre il detto termine o in forma diversa da quella prescritta.

Anche in caso di controversia insorta nel corso dell'esecuzione dell'appalto, l'aggiudicatario non potrà per nessun motivo sospendere o rallentare il normale andamento del servizio

Gli eventuali contenziosi sono da dirimersi avanti al foro di Vallo della Lucania.

L'Amministrazione Comunale si riserva di poter risolvere unilateralmente il contratto qualora si verifichino per infrazioni di particolare gravità che comportino l'interruzione per due o più giorni del servizio e/o rischi e danni alla salute degli utenti.

L'Amministrazione Comunale potrà procedere alla risoluzione del contratto con apposito atto motivato del Dirigente/Responsabile dei servizio, oltre all'avvio di ogni utile azione per il risarcimento dell'eventuale maggior danno subito ed all'applicazione delle penalità richiamate.

La risoluzione del contratto dovrà essere preceduta da contestazione dell'addebito, con lettera raccomandata con ricevuta di ritorno o pec indirizzata all'aggiudicatario, con l'indicazione di un termine non inferiore a giorni 8 (otto) per eventuali controdeduzioni.

In tutte le ipotesi di risoluzione sopra elencate l'Amministrazione Comunale provvederà a incamerare l'intero importo della cauzione.

Ai sensi dell'art. 13, comma 1° del D. Lgs. 196/2003, tutti i dati forniti dalla ditta saranno raccolti, registrati, organizzati e conservati per le finalità di gestione della gara e saranno trattati sia mediante supporto cartaceo che magnetico, anche successivamente all'eventuale instaurazione del rapporto contrattuale per le finalità di gestione del rapporto stesso. I suddetti dati, inoltre, saranno comunque conservati ed eventualmente utilizzati per l'indizione di altre gare di appalto. Il conferimento dei dati richiesti costituisce un onere da assolversi a pena di esclusione dalla gara.

Per quanto non espressamente previsto nel presente capitolato, si richiamano le norme vigenti in materia e quanto disposto dal Codice Civile

Allegati:

1. Tabelle Menu e Grammature (approvate per precedente servizio);
2. DUVRI.
3. Planimetrie locali cucine e mense

Il Responsabile del Servizio
F.to Ing. Carlo Del Verme

MENU' AUTUNNO - INVERNO

1 SETTIMANA

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Riso alla parmigiana	Pasta e fagioli	Pasta pomodoro e parmigiano	Pasta e patate	Minestrone di verdure
Petto di tacchino alle erbe	Mozzarella	Scaloppina agli odori	Sogliola al pomodoro	Prosciutto cotto e formaggio
Patate prezzemolate	Insalata verde	Finocchi gratinati	Carote al naturale	Insalata di verdure miste
Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune
Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione

2 SETTIMANA

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Gnocchetti al pomodoro	Riso con piselli	Farfalle al pomodoro e parmigiano	Pasta e ceci	Passato di verdure con pastina
Stracchino o equivalente	Cosce di pollo al forno	Scaloppine al limone	bastoncini di pesce al forno	Frittata di patate al forno
Zucchine gratinate	Cuori di carciofo aromatizzato	Julienne di carote e finocchi	bieta lessa	Piselli in tegame
Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune
Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione

3 SETTIMANA

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Pasta all'ortolana	Fusilli al pomodoro	Risotto dorato	Pasta al tonno e pomodoro	Pasta e lenticchie
Prosciutto cotto e formaggio	Cotoletta di petto di pollo al forno	Filetto di platessa in umido	Fettina di vitello alla piastra	Frittata ai forno con spinaci
Carote gratinate	Spinaci saltati	Broccoletti al limone	Purè di patate	Insalata mista
Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune
Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione

4 SETTIMANA

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Orecchiette al sugo (o broccoli)	Risotto ai carciofi	Pastina in brodo vegetale	Pasta e fagioli	Pizza pomodoro e mozzarella
Platessa impanata	Fiordilatte o ricotta di mucca	Gateau di patate	Artista di maiale al forno	prosciutto cotto
Fagiolini al pomodoro	Insalata di verdure miste	Verdura al gratin	Carote al naturale	Piselli in tegame
Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune
Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione

SETTIMANA JOLLY

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Fusilli piselli e prosciutto cotto	Pasta e fagioli	Pastina all'uovo in brodo vegetale	Riso e patate	Pasta pomodoro e parmigiano
Petto di pollo alla griglia	Bastoncini di pesce al forno	Frittata di zucchine al forno	Mozzarella e prosciutto	Scaloppina di vitello
Fagiolini all'insalata	Insalata verde	Patate al forno	Insalata di verdure miste	carote al naturale
Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune
Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione



COMUNE DI TORCHIARA

Provincia di Salerno – Unione dei Comuni Paestum Alto Cilento

Via Roma, 1 – 84076 TORCHIARA (SA)

Tel. 0974831102 – fax 0974831921 - P.e.c.: info@pec.comunetorchiara.it [provinciadisalerno](http://provinciadisalerno.it)

Sito Istituzionale: www.halleyweb.com/c065147/hh/index.php



Servizio di mensa scolastica in favore degli alunni della Scuola dell'Infanzia e della Scuola Primaria di Torchiara (SA) per gli anni scolastici 2024/2025 e 2025/2026

**Documento unico di valutazione dei rischi per eliminare o ridurre al minimo
i rischi da interferenze nei contratti d'appalto o d'opera
(ai sensi dell'art. 26, D.Lgs. 81/08)**

Datore di lavoro committente
Ing. Carlo Del Verme

<i>Indice e data delle revisioni</i>	
<i>1</i>	
<i>2</i>	
<i>3</i>	
<i>4</i>	
<i>5</i>	
<i>6</i>	
<i>7</i>	
<i>8</i>	
<i>9</i>	
<i>10</i>	

INFORMAZIONI SUI RISCHI SPECIFICI ESISTENTI NELL'AMBIENTE DI LAVORO (PER I SOGGETTI ESTERNI DESTINATI AD OPERARE CON CONTRATTO DI APPALTO O CONTRATTO D'OPERA)

Il D.lgs 81/08 all'art. 26 impone al Datore di lavoro (inteso come il committente), in caso di affidamento di lavori, servizi o forniture "ad imprese appaltatrici o a lavoratori autonomi all'interno della propria azienda o di una singola unità produttiva, nonché nell'ambito dell'intero ciclo produttivo dell'azienda", di fornire agli stessi soggetti dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui sono destinati ad operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alla propria attività.

In questo caso i datori di lavoro interessati dovranno cooperare all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto, coordinando gli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti i lavoratori, informandosi reciprocamente anche al fine di eliminare rischi dovuti alle interferenze tra i lavori delle diverse imprese coinvolte nell'esecuzione dell'opera complessiva.

Nell'ipotesi di una assenza di interferenze tra dipendenti di più datori di lavoro il committente deve comunque operare come sopra, evidenziando i rischi ambientali cui vengono esposti i lavoratori della ditta appaltatrice.

Il Datore di lavoro committente promuoverà la cooperazione ed il coordinamento sopraccitato, elaborando un unico documento di valutazione dei rischi che indichi le misure adottate per ridurre i rischi derivanti anche da interferenze. Tale documento non si applica ai rischi specifici propri dell'attività dell'impresa appaltatrice e sarà allegato al contratto di appalto o d'opera, va inoltre adeguato in funzione dell'evoluzione dei lavori, servizi e forniture. Deve essere messo a disposizione ai fini della formulazione dell'offerta e costituisce specifica tecnica ai sensi dell'art. 68 e dell'allegato XIII del D.lgs 50/2016.

Nei casi in cui il datore di lavoro non coincide con il committente, il soggetto che affida il contratto redige il documento di valutazione dei rischi da interferenze recante una valutazione ricognitiva dei rischi standard relativi alla tipologia della prestazione che potrebbero potenzialmente derivare dall'esecuzione del contratto. Il soggetto presso il quale deve essere eseguito il contratto, prima dell'inizio dell'esecuzione, integra il predetto documento riferendolo ai rischi specifici da interferenza presenti nei luoghi in cui verrà espletato l'appalto; l'integrazione, sottoscritta per accettazione dall'esecutore, integra gli atti contrattuali.

Il documento unico di valutazione dei rischi interferenze definitivo sarà costituito dal presente documento preventivo eventualmente modificato ed integrato con le specifiche informazioni relative alle interferenze sulle lavorazioni presentato dalla ditta appaltatrice, o a seguito di esigenze sopravvenute. Difatti la Ditta appaltatrice, prima della stipula del contratto, potrà proporre l'integrazione delle misure di sicurezza previste nel presente documento. Il Datore di lavoro committente potrà modificare e/o integrare il DUVRI prima di allegarlo al contratto.

Il DUVRI è inserito come parte integrante nei documenti della gara di appalto ed è un documento dinamico, che va adeguato in funzione dell'evoluzione dei lavori, dei servizi e delle forniture e che va condiviso, inizialmente e progressivamente, con tutti gli attori coinvolti nell'appalto.

I costi della sicurezza relativi allo specifico appalto, da valutarsi in considerazione della presente valutazione, nell'importo determinato e precisato in sede di gara, non saranno soggetti a ribasso d'asta.

Questo atto quindi è fatto proprio dal Datore di lavoro committente, inteso come il soggetto per conto del quale l'intera opera viene realizzata, indipendentemente da eventuali frazionamenti della sua realizzazione.

DESCRIZIONE DELL'ATTIVITÀ OGGETTO DELL'APPALTO

Oggetto dell'appalto:	Servizio di mensa scolastica in favore degli alunni della Scuola dell'Infanzia e della Scuola Primaria di Torchiara (SA) per gli anni scolastici 2024/2025 e 2025/2026
Impresa aggiudicataria:
Durata dell'appalto:	Anno scolastico 2024/2025 e 2025/2026
Inizio e fine lavori:	dal 30/09/2024 al 29/05/2026
Tipologia delle attività:	<p>Le prestazioni da eseguire sono:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fornitura, deposito/conservazione delle derrate alimentari e preparazione dei pasti in loco • Fornitura delle stoviglie (piatti, bicchieri, posate, ecc.) nonché fornitura di tutti gli articoli che siano di complemento al servizio di ristorazione (tovaglie, tovaglioli, ecc). • Allestimento dei tavoli dei refettori e/o locali in cui vengono consumati i pasti • Trasporto dei pasti giornalieri presso le scuole • Somministrazione dei pasti agli utenti del servizio • Pulizia, sanificazione, riordino dei locali cucina e relativi arredi ed attrezzature, dei locali refettorio e relativi arredi ed attrezzature (incluso ogni materiale di pulizia e di consumo necessario) <p>La ditta aggiudicataria dovrà individuare un Responsabile del Servizio, che avrà le funzioni di coordinamento di tutte le attività e dovrà garantire il necessario raccordo con l'Amministrazione o suo delegato.</p> <p>Alla ditta aggiudicataria compete la tenuta e l'invio della documentazione e reportistica relativa alle attività svolte.</p> <p>La ditta aggiudicataria dovrà assicurare la gestione dei servizi e delle attività, così come richiesto nel capitolato e con le modalità risultanti nell'offerta presentata in sede di gara.</p>

	<p>Le modalità di organizzazione e gestione risultanti dal progetto presentato in sede di offerta saranno vincolanti per la ditta aggiudicataria.</p> <p>Il Comune di Torchiara potrà richiedere alla ditta aggiudicataria eventuali modifiche e integrazioni, che verranno definite tra le parti, per l'ottimizzazione del servizio o per adeguamento a sopravvenute normative nazionali/regionali.</p> <p>Il Servizio dovrà essere eseguito a perfetta regola d'arte ed i materiali da adoperarsi nella esecuzione dello stesso dovranno presentare tutte le caratteristiche ritenute in commercio essenziali per dichiararli ottimi ed in pieno rispetto di ogni normativa vigente in materia ed in particolare per quanto concerne la sicurezza igienico-sanitaria.</p> <p>La ditta aggiudicataria dovrà farsi carico dei seguenti oneri:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Spese per il personale impiegato nell'espletamento del servizio; - Spese per attività di coordinamento; - Spese per gli approvvigionamenti di tutti i materiali occorrenti per le attività collegate al servizio richiesto; - Spese per l'acquisto o noleggio di tutti i mezzi di trasporto; - Eventuali costi per l'uso di mezzi propri degli operatori; - Spese per eventuali servizi aggiuntivi o migliorie proposte. <p>Durante lo svolgimento del servizio saranno presenti, di regola, insegnanti e/o personale ATA in accompagnamento/sorveglianza degli alunni che usufruiranno della mensa. In ogni caso non è esclusa l'eventuale presenza di personale comunale e/o di terzi estranei.</p> <p>Sarà a carico della ditta aggiudicataria l'acquisizione di permessi, nulla osta igienico-sanitari: prima dell'esecuzione del servizio la ditta dovrà fornire ai competenti uffici di questa Amministrazione ogni documento utile e necessario per l'espletamento del servizio a regola d'arte ed a norma di legge ed adempiere a tutto quanto previsto dalle vigenti norme in materia igienico-sanitaria.</p> <p>Sono a carico della ditta aggiudicataria tutti gli oneri relativi ad una perfetta esecuzione delle prestazioni oggetto dell'appalto tenendo conto che le indicazioni e le prescrizioni del presente capitolato non possono essere interpretate nel senso che si escluda dagli obblighi della ditta ciò che non è esplicitamente espresso e che pure è necessario per la completezza del servizio.</p>
--	--

DATI IDENTIFICATIVI DEL COMMITTENTE E SEDE OPERATIVA

Ente committente:	Comune di Torchiara	Via Roma,1 – 84076
R.S.P.P.		
Medico competente		

Indirizzi delle sedi operative:			<ul style="list-style-type: none"> - SCUOLA DELL'INFANZIA in Via Nazionale - SCUOLA PRIMARIA in Via S.Antonio Abate
--	--	--	---

Nominativo Datore di lavoro committente dell'appalto o dell'opera:		Ing. Carlo Del Verme	Tel. 0974 831102
Persone di riferimento a cui può rivolgersi la ditta aggiudicataria nelle varie sedi	1	Tel.

DATI IDENTIFICATIVI AGGIUDICATARIO

Titolare Ditta appaltatrice		Tel.
Resp. gestione del contratto		Tel.
Resp. coordinamento del servizio appaltato		Tel.

VERIFICA DELL'IDONEITÀ TECNICO-PROFESSIONALE

L'idoneità professionale delle imprese appaltatrici o dei lavoratori autonomi che si aggiudicheranno la gara di appalto, sarà verificata in sede di aggiudicazione della gara stessa dalla commissione giudicatrice tramite la documentazione allegata all'offerta economica, secondo le procedure individuate nel bando di gara, come richiesto dall'art. 26 del D.lgs 81/08.

RISCHI SPECIFICI ESISTENTI NELL'AMBIENTE E GESTIONE DELLE EMERGENZE

In base a quanto citato dall'art. 26 comma 1 del D.lgs 81/08, il committente fornisce alla società appaltatrice dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui sono destinati ad operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alla propria attività.

Si riportano di seguito le tipologie di rischio standard individuate in base alle attività svolte. Nel caso in cui le attività si svolgano in ambienti con Datore di Lavoro diverso dal Committente dell'appalto (art. 26 comma 3ter del D.lgs 81/08), tale soggetto integra il presente documento riferendolo ai rischi specifici da interferenza presenti nei luoghi in cui verrà espletato l'appalto.

Si ricorda comunque che il committente non dovrà effettuare nessuna valutazione dei rischi da interferenze durante le attività che si svolgeranno in ambienti che non rientrano nella sua disponibilità giuridica.

A seguito di attenta valutazione dei luoghi di lavoro, il Committente informa l'impresa appaltatrice che nell'espletamento del servizio mensa scolastica per cui è gara, sono prevedibili i sottoindicati rischi:

1. Incendio ed esplosione: connesso alla presenza di gas da cucina
2. Pericolo di ustioni: connesso all'utilizzo di fornelli, movimentazione di pentole e/o contenitori caldi.
3. Rischi connessi all'utilizzo di attrezzature taglienti (affettatrici elettriche, coltelli).
4. Rischio da elettrocuzione connesso all'utilizzo di apparecchi elettrici.
5. Scivolamenti, cadute a livello: connesso all'eventuale presenza di materiale liquido/polverulento sul pavimento.
6. Caduta di materiale dall'alto: connesso alla tenuta/gestione di deposito derrate;
7. Rischi da sforzo: connesso al movimento di carichi/pesi
8. Rischi connessi all'impiego di prodotti chimici/detergenti durante le fasi di pulizia dei locali e/o delle attrezzature impiegate nella preparazione dei pasti.
9. Possibili interferenze con personale non addetto e/o non autorizzato all'ingresso nella zona cucina.
10. Incidenti dovuti ad automezzi in manovra (rischio di investimento o collisione).

Sicurezza delle aree

La società appaltatrice, nello svolgimento del servizio affidato, è comunque tenuta a segnalare al committente ogni pericolo rilevato riguardante le zone interessate dall'intervento.

Sarà cura della società appaltatrice, dopo aver avvertito la committenza, procedere alla rimozione del pericolo o all'adozione di soluzioni provvisorie necessarie, qualora la rimozione del pericolo non fosse possibile.

CONSIDERAZIONI DI CARATTERE GENERALE

Cooperazione ed informazioni sui rischi specifici

La cooperazione prevista dal D.lgs 81/08, sarà realizzata dal Datore di lavoro committente tramite la redazione del presente documento e la presenza di preposti a cui l'impresa aggiudicataria potrà sempre far riferimento per qualsiasi problema legato alla sicurezza per lo svolgimento dei propri compiti. Per quanto riguarda le informazioni sui rischi specifici, vengono fornite all'impresa aggiudicataria tramite l'apposito capitolo della presente valutazione dei rischi da interferenze.

Segnalazioni di cantiere durante le operazioni di installazione/manutenzione

Dovranno essere realizzate nel pieno rispetto di quanto previsto dal Codice della Strada e dal D.L. 10.07.2002 nonché dal D.lgs 81/08, con l'aggiunta di tutti quegli accorgimenti particolari necessari a garantire la sicurezza dell'esecuzione dell'opera, in relazione alla particolarità della sede stradale, nonché la sicurezza della circolazione.

Aree di lavoro

L'impresa che effettua le lavorazioni oggetto di appalto deve preventivamente prendere visione dei luoghi mediante sopralluogo ed esame documentazione planimetrica, comunicando al committente eventuali necessità per le quali occorranza: modifiche del servizio, delle segnalazioni orizzontali e verticali; emissioni di divieti; limitazioni e prescrizioni, nonché predisposizioni di varia natura necessarie all'effettuazione dei lavori in sicurezza compresa l'identificazione dei varchi di accesso alle aree di lavoro o la programmazione delle attività che potrebbero creare interferenza.

Presidi pronto soccorso

La ditta appaltatrice provvede in maniera autonoma e nel rispetto delle normative vigenti alla predisposizione di tutti i presidi e degli accorgimenti necessari a garantire un efficace soccorso tenuto conto della conformazione dell'area di lavoro, della sua collocazione geografica e dei collegamenti stradali dei luoghi oggetto dei lavori.

Accesso ai luoghi di lavoro del committente

Qualora la ditta appaltatrice debba accedere ai luoghi di lavoro del committente, vi troverà delle planimetrie affisse all'interno, nelle quali è indicata la posizione dei presidi antincendio e di pronto soccorso. I dipendenti dell'impresa aggiudicataria, in caso di pericolo o di infortunio, dovranno comunque avvertire il personale dell'ente, il quale attiverà le procedure contemplate dal piano di emergenza.

I nominativi del personale incaricato della gestione delle emergenze sono indicati nelle tabelle a fianco delle planimetrie di emergenza.

Svolgimento degli incarichi

I dipendenti dell'impresa aggiudicataria, dovranno effettuare il servizio nei luoghi e con le modalità e gli orari stabiliti nel contratto di appalto.

I dipendenti dovranno sempre segnalare la presenza di elementi di rischio non noti al committente.

I dipendenti dell'impresa aggiudicataria dovranno esporre l'apposito tesserino di riconoscimento, il quale dovrà contenere anche la data di assunzione.

Inizio lavori

La ditta appaltatrice segnala prima dell'inizio dei lavori qualunque necessità o impedimento correlato all'effettuazione della prestazione in sicurezza.

Sospensione lavori

In caso di inosservanza delle norme in materia di sicurezza o in caso di pericolo imminente per i lavoratori, il committente, potrà ordinare la sospensione dei lavori, disponendone la ripresa solo quando sia di nuovo assicurato il completo rispetto della normativa vigente e siano ripristinate le condizioni di sicurezza e igiene del lavoro.

Installazioni nell'ambito dei luoghi di lavoro

L'acquisto di attrezzature, macchine, apparecchiature, utensili, arredi, sostanze, l'uso di energie, deve essere fatto tenendo conto delle misure generali di tutela (art. 15 del D.lgs 81/08), richiedendo al costruttore/fornitore, la marcatura CE, la dichiarazione di conformità alle norme vigenti in materia di sicurezza e prevenzione, la compatibilità elettromagnetica e le schede di sicurezza. L'ubicazione e le caratteristiche delle apparecchiature, materiali e sostanze deve essere compatibile con i locali ove questi saranno posizionati.

Subappalto delle lavorazioni

La ditta appaltatrice che intenda subappaltare le lavorazioni o parte di esse, ad altro soggetto, dovrà

preventivamente informare il committente, il quale verificherà l' idoneità della ditta subappaltatrice. Tale ditta, prima dell' inizio delle lavorazioni, dovrà prendere visione del presente documento che sarà aggiornato con l' inserimento dei dati della nuova ditta. Tale documento dovrà essere anche sottoscritto dal titolare della ditta subappaltatrice.

In questo caso, gli obblighi in capo alla ditta appaltatrice (aggiudicataria) dovranno essere posti in essere dalla ditta subappaltatrice.

COORDINAMENTO DELLE FASI LAVORATIVE

Si stabilisce che non potrà essere iniziata alcuna operazione da parte dell' impresa appaltatrice, se non a seguito di avvenuta presa visione del presente documento firmato dal Responsabile di Gestione del Contratto e dal Datore di lavoro della Direzione Committente. Eventuali inosservanze delle procedure di sicurezza che possano dar luogo ad un pericolo grave ed immediato, daranno il diritto alla Stazione Appaltante di interrompere immediatamente il servizio.

Si stabilisce inoltre che il responsabile di sede e l' incaricato della ditta appaltatrice per il coordinamento del servizio affidato in appalto, potranno interromperlo, temporaneamente, qualora ritenessero nel prosieguo delle attività che le medesime, anche per sopraggiunte nuove interferenze, non fossero più da considerarsi sicure.

Nell' ambito dello svolgimento di attività in regime di appalto, il personale occupato dall' impresa appaltatrice deve essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l' indicazione del datore di lavoro. I lavoratori sono tenuti ad esporre detta tessera di riconoscimento (art. 26 D.lgs 81/08).

INDIVIDUAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZA

Di seguito saranno individuati i rischi significativi legati alle interferenze relative all' attività in oggetto. Sarà inoltre valutato il grado di pericolosità di ciascun rischio.

Matrice per il calcolo della stima del rischio:

Gravità del rischio da interferenza

Probabilità che si verifichi una interferenza	Gravità del rischio da interferenza			
		Lieve	Moderato	Grave
	Improbabile	Rischio molto basso	Rischio molto basso	Rischio alto
	Poco probabile	Rischio molto basso	Rischio medio	Rischio molto alto
	Probabile	Rischio basso	Rischio alto	Rischio molto alto
	Molto probabile	Rischio basso	Rischio molto alto	Rischio molto alto

Identificazione dell' accettabilità, tollerabilità e non accettabilità dei livelli di rischio

Categoria di rischio	Valutazione tollerabilità
Molto basso	Accettabile (rischio insignificante o per le caratteristiche proprie od in seguito all' applicazione delle misure di sicurezza previste)
Basso	
Medio	
Alto	
Molto alto	Non accettabile (rischio che, a prescindere dai vantaggi ottenibili, di fatto vieta di svolgere il lavoro)

Quando il livello di rischio supera il rischio accettabile preventivamente stabilito, si dovranno attuare misure per la riduzione di questo. Tali misure potranno essere di riduzione della probabilità di accadimento (preventive) e/o di mitigazione delle eventuali conseguenze (protettive).

Scala dell'indice della probabilità di accadimento degli eventi:

Improbabile (I)	Le lavorazioni si svolgono in un'area confinata o transennata dove opera una sola impresa o un singolo lavoratore autonomo. In quell'area non sono previste altre attività oltre a quella in corso.
Poco probabile (PP)	Una sola impresa o un singolo lavoratore autonomo sta lavorando in una propria area osservando una distanza di sicurezza da un'altra area occupata da terzi.
Probabile (P)	Più imprese o lavoratori autonomi devono intervenire sequenzialmente (in tempi diversi) nella stessa area per portare a termine un'opera nel suo complesso.
Molto probabile (MP)	Più imprese o lavoratori autonomi operano nella stessa area per portare a termine un'opera nel suo complesso.

Scala dell'indice del danno potenziale:

Lieve (L)	Una impresa o un singolo lavoratore autonomo utilizzano attrezzature manuali ed operano in condizioni di scarsa pericolosità.
Moderato (M)	Una impresa o un singolo lavoratore autonomo utilizzano attrezzature manuali ed operano in condizioni di media pericolosità.
Grave (G)	Una impresa o un singolo lavoratore autonomo introducono rischi tali da obbligare terzi a predisporre misure di protezione collettiva o ad utilizzare D.P.I.

MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE

Con riferimento ai rischi presenti nei vari ambienti di lavoro, la ditta appaltatrice dovrà adottare oltre alle misure/precauzioni generali, le seguenti misure specifiche di prevenzione e protezione:

1. **INCENDIO/ESPLOSIONE:** non fumare o usare fiamme libere in presenza dei cartelli di divieto o comunque in prossimità di liquidi o altre sostanze infiammabili; non gettare mozziconi di sigaretta accesi. Gli addetti devono essere formati su come intervenire in caso di emergenza dovuta allo sviluppo di un incendio. Verificare sempre che le manopole dei fornelli siano nella posizione corretta (gas chiuso) quando non utilizzati; aerare immediatamente l'ambiente in caso venga avvertito odore di gas.
2. **UTILIZZO DI FORNELLI ED ATTREZZATURE DA CUCINA:** prima dell'impiego, verificare sempre lo stato di conservazione delle attrezzature utilizzate durante la preparazione dei pasti, specialmente se non di proprietà dell'appaltatore. Onde evitare rischi legati all'utilizzo di taglienti, evitare di lasciare incustodite tali attrezzature e riporle sempre negli alloggiamenti dedicati; evitare di muoversi tra gli ambienti con coltelli, forbici o attrezzi simili, onde ridurre la possibilità di ferirsi e/o ferire accidentalmente altre persone presenti. Utilizzare idonei dispositivi di protezione delle mani, sia per l'utilizzo di attrezzature taglienti che per la presenza di superfici calde.
3. **CADUTA DI MATERIALE DALL'ALTO:** non sostare sotto o nelle immediate vicinanze dei depositi. Verificare le condizioni di stabilità dei depositi ed adeguarle, ove necessario.
4. **SCIVOLAMENTO, CADUTE A LIVELLO:** evitare spargimenti superflui di liquidi in zone di percorrenza e usare scarpe antisdrucciolo; porre attenzione ai pavimenti bagnati; intervenire prontamente per contenere l'eventuale sversamento di prodotti oleosi, liquidi, polverulenti o che possano rendere scivolosa la pavimentazione.
5. **POSSIBILI INTERFERENZE CON PERSONALE NON ADDETTO:** Porre la massima attenzione durante gli spostamenti da un locale all'altro della struttura, specialmente durante la movimentazione dei pasti (pentole e/o contenitori caldi; verificare che il percorso da seguire sia libero da eventuali attrezzature (giochi, materiali da cancelleria, etc.) utilizzati dalle insegnanti e/o da alunni presenti.
6. **INCIDENTI DOVUTI ALLA CIRCOLAZIONE DI AUTOMEZZI:** durante le operazioni di ingresso/uscita dalle aree di pertinenza degli edifici scolastici, porre la massima attenzione alle altre vetture circolanti. La velocità dovrà essere contenuta ed adeguata alle effettive condizioni del fondo stradale, meteorologiche e di presenza di studenti o altri utenti.
7. **INVESTIMENTO DA MEZZI DI TRASPORTO:** non sostare nei viali di percorrenza di detti mezzi, fare attenzione agli attraversamenti, se necessario, posizionare cartellonistica di segnalazione presenza operatori.

PRESCRIZIONI GENERALI PER RIDURRE I RISCHI NEI LUOGHI DI LAVORO

La sicurezza in un ambiente di lavoro è data dall'insieme delle condizioni relative all'incolumità degli utenti, alla difesa e alla prevenzione di danni in dipendenza di fattori accidentali. In ogni luogo di lavoro, dopo aver adottato tutte le misure necessarie alla prevenzione, è indispensabile garantire la sicurezza e l'incolumità degli operatori anche nel caso un incidente avesse comunque a verificarsi.

Viene comunque prescritto, per tutti i luoghi di lavoro, quanto segue:

- 1) È vietato fumare
- 2) È vietato portare sul luogo di lavoro ed utilizzare attrezzature e sostanze non espressamente autorizzate dal referente della sede ove si svolge il lavoro;
- 3) Le attrezzature devono essere conformi alle norme in vigore e le sostanze devono essere accompagnate dalle relative schede di sicurezza aggiornate;
- 4) È necessario coordinare la propria attività con il referente della sede ove si svolge il lavoro per:
 - a) comportamento in caso di emergenza ed evacuazione;
 - b) in caso di percezione di un potenziale pericolo avvertire immediatamente gli addetti all'emergenza.

A. USCITE DI SICUREZZA E VIE DI FUGA.

I corridoi e le vie di fuga in generale devono essere mantenuti costantemente in condizioni tali da garantire una facile percorribilità delle persone in caso di emergenza; devono essere sgombri da materiale combustibile e infiammabile, da assembramenti di persone e da ostacoli di qualsiasi genere (macchine per la distribuzione di caffè, di bibite, etc.), anche se temporanei.

L'impresa che fornisce il servizio dovrà preventivamente prendere visione della distribuzione planimetrica dei locali e della posizione dei presidi di emergenza e della posizione degli interruttori atti a disattivare le alimentazioni idriche, elettriche e del gas.

Deve inoltre essere informata sugli incaricati della gestione delle emergenze designati ai sensi degli artt. 18 del DLgs n. 81/2008 nell'ambito delle sedi dove si interviene.

I mezzi di estinzione devono essere sempre facilmente raggiungibili attraverso percorsi che devono sempre rimanere sgombri e liberi.

B. BARRIERE ARCHITETTONICHE - ASSENZA DI OSTACOLI

Nello svolgimento delle attività non si devono creare barriere architettoniche o ostacoli alla percorrenza dei luoghi non assoggettati all'intervento.

Occorre segnalare adeguatamente il percorso alternativo e sicuro per gli utenti.

Attrezzature e materiali di lavorazione dovranno essere collocate in modo tale da non poter costituire inciampo. Il deposito non dovrà avvenire presso accessi, passaggi, vie di fuga; se ne deve, inoltre, disporre l'immediata raccolta ed allontanamento al termine delle lavorazioni.

Nel caso di impianti di sollevamento, sarà posizionata la necessaria segnaletica di sicurezza con il divieto di accesso alle aree e alle attrezzature oggetto di manutenzione.

C. ACCESSO DEGLI AUTOMEZZI

Gli automezzi della Ditta dovranno accedere ed effettuare movimenti nei cortili, nelle aree di sosta della scuola nei limiti del necessario e comunque a velocità tale da non risultare di pericolo per le persone presenti o gli altri automezzi.

D. APPARECCHI ELETTRICI, COLLEGAMENTI ALLA RETE ELETTRICA, INTERVENTI SUGLI IMPIANTI ELETTRICI DELLE SEDI COMUNALI

L'impresa deve utilizzare componenti (cavi, spine, prese, adattatori etc.) e apparecchi elettrici rispondenti alla regola dell'arte (marchio CE o altro tipo di certificazione) ed in buono stato di conservazione; utilizzare l'impianto elettrico secondo quanto imposto dalla buona tecnica e dalla regola dell'arte; non fare uso di cavi giuntati o che presentino lesioni o abrasioni vistose.

E' ammesso l'uso di prese per uso domestico e similari quando l'ambiente di lavoro e l'attività in essere non presentano rischi nei confronti di presenza di acqua, polveri ed urti, contrariamente devono utilizzarsi prese a spina del tipo industriale, conformi alle norme EN 60309.

L'impresa deve verificare, tramite il competente ufficio tecnico comunale, che la potenza dell'apparecchio utilizzatore sia compatibile con la sezione della conduttura che lo alimenta, anche in relazione ad altri apparecchi utilizzatori già collegati al quadro.

E. INTERRUZIONE ALLA FORNITURA DI ENERGIA ELETTRICA, GAS E ACQUA

Interruzioni dell'energia elettrica, del gas, del funzionamento degli impianti di riscaldamento, delle forniture idriche per i servizi e per il funzionamento degli impianti di spegnimento antincendio, andranno sempre concordate con il Committente. Le manovre di erogazione/interruzione saranno eseguite successivamente all'accertamento che le stesse non generino condizioni di pericolo e/o danni per disservizio.

F. ACQUISTI E FORNITURE DA INSTALLARE NELL'AMBITO DEI LUOGHI DI LAVORO

L'acquisto di attrezzature, macchine, apparecchiature, utensili, arredi, sostanze, l'uso di energie, deve essere fatto tenendo conto delle misure generali di tutela (art. 15, d.lgs. 81/2008), verificando la presenza della marcatura CE e la dichiarazione di conformità alle norme vigenti in materia di sicurezza e prevenzione e compatibilità elettromagnetica (con esplicito riferimento al D.Lgs. 81/2008), le schede di sicurezza e cautele nell'utilizzo.

Tale documentazione deve essere mantenuta a disposizione del competente Servizio di Prevenzione e

Protezione aziendale e degli organi di controllo.

L'ubicazione e le caratteristiche di apparecchiature, materiali e sostanze deve essere compatibile con i locali ove questi saranno posizionati.

Nel caso di modifiche di macchine esistenti o fornitura di nuove macchine, deve essere fornito al servizio di prevenzione e protezione aziendale un certificato di conformità e un fascicolo tecnico, appositamente predisposto, conformemente al D.P.R.459/96 «direttiva macchine».

Per eventuali prodotti chimici presenti (compresi prodotti per la pulizia) dovrà essere richiesta alle Ditte fornitrici la scheda di sicurezza chimico-tossicologica che, in forma comprensibile, dovrà essere a disposizione dei lavoratori. Non è ammesso l'acquisto e la presenza di sostanze chimiche se sprovviste di tale scheda.

G. EMERGENZA GAS

Se vi è la percezione della presenza in aria di gas, occorre arieggiare immediatamente il locale, ovvero la zona, facendo allontanare le persone presenti, evitando azioni che possono dar luogo alla formazioni di inneschi (accensione apparecchi di illuminazione, sfregando o battendo materiale, usando fiammiferi, sigarette accese, ecc.).

Se la fuga di gas avesse interessato un intero edificio, occorre disattivare l'alimentazione elettrica, intervenendo sull'interruttore generale, al fine di evitare che in qualche locale possa verificarsi un innesco causato dall'impianto elettrico (avviamento di ascensore, avviamento di bruciatore di centrale termica, avviamento di una elettropompa, ecc.); sospendere l'erogazione del gas mediante chiusura della relativa manopola posta all'interno dell'armadietto situato all'esterno dell'edificio;

Se il gas permane far intervenire l'azienda del gas e le squadre di emergenza, seguendo le procedure.

Non depositare bombole contenenti gas GPL in locali interrati o seminterrati.

H. SUPERFICI BAGNATE NEI LUOGHI DI LAVORO

L'impresa esecutrice deve segnalare, attraverso specifica segnaletica, le superfici di transito che dovessero risultare bagnate e quindi a rischio scivolamento.

I. USO DI PRODOTTI CHIMICI DETERGENTI.

L'impiego di prodotti chimici deve avvenire secondo specifiche modalità operative indicate sulla scheda tecnica. Per quanto possibile, gli interventi che necessitano di prodotti chimici, se non per lavori d'urgenza, saranno programmati in modo tale da non esporre persone terze al pericolo derivante dal loro utilizzo. E' fatto divieto di miscelare tra loro prodotti diversi o di travasarli in contenitori non correttamente etichettati. L'impresa operante non deve in alcun modo lasciare prodotti chimici e loro contenitori, anche se vuoti, incustoditi. I contenitori, esaurite le quantità contenute, dovranno essere smaltiti secondo le norme vigenti. In alcun modo dovranno essere abbandonati negli edifici comunali rifiuti provenienti dalla lavorazione effettuata al termine del lavoro / servizio. Dovrà essere effettuata la necessaria informazione al fine di evitare disagi a soggetti asmatici o allergici eventualmente presenti, anche nei giorni successivi all'impiego delle suddette sostanze.

L. USO DI FIAMME LIBERE

Le attività lavorative che necessitino l'impiego di fiamme libere saranno precedute:

- dalla verifica sulla presenza di materiali infiammabili in prossimità del punto di intervento;
- dalla verifica sulla presenza di un presidio antincendio in prossimità del punto di intervento;

- dalla conoscenza da parte del personale della procedura di gestione dell'emergenza, comprendente anche l'uso dei presidi antincendio disponibili;

Comunque, per l'inizio delle lavorazioni con fiamme libere, obbligatoriamente, deve sempre essere assicurata la presenza di mezzi estinguenti efficienti a portata degli operatori.

E' vietato introdurre altre fiamme libere e bombole di gas infiammabile all'interno dei locali scolastici.

M. COOPERAZIONE ALL'ATTUAZIONE DELLE MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE

La ditta appaltatrice deve attenersi alle presenti linee guida e predisporre la propria struttura per la gestione delle emergenze.

In particolare non dovrà lasciare all'interno dei locali scolastici, dopo averne fatto uso, materiali di pulizia, quali alcool o detersivi, contenitori di vernice, solventi o simili. Verificare attentamente che non siano rimasti materiali ed utensili nell'area scolastica alla fine delle attività di servizio.

Dovrà adottare nello svolgimento dell'attività le misure di prevenzione e protezione necessarie in relazione ai pericoli presenti nella zona di lavoro:

- a) osservare e far osservare le disposizioni e le istruzioni impartite dai preposti ai fini della protezione collettiva e individuale;
- b) osservare e far osservare, rispettare e far rispettare le norme e le informazioni impartite dalla segnaletica di sicurezza presente sul posto di lavoro;
- c) utilizzare ed esigere che si utilizzino in modo appropriato i dispositivi di protezione messi a disposizione dei lavoratori;
- d) non rimuovere o non far compiere di propria iniziativa operazioni o manovre che non sono di competenza ovvero che possono compromettere la sicurezza propria o di altre persone;
- e) segnalare immediatamente al preposto deficienze dei mezzi e dispositivi di cui ai due punti precedenti, nonché le eventuali condizioni di pericolo di cui si viene a conoscenza, adoperandosi direttamente in caso di emergenza, nell'ambito delle proprie competenze e possibilità, per eliminare o ridurre tali deficienze e pericoli, dandone notizia al rappresentante dei lavoratori per la sicurezza.

Occorre altresì che siano individuati:

- i responsabili per la gestione delle emergenze;
- gli eventuali servizi igienici fruibili dai lavoratori della Ditta appaltatrice;
- i luoghi da adibire a deposito di materiale e che comunque devono essere resi inaccessibili al personale scolastico ed agli alunni.

Nell'ambiente di lavoro sono inoltre adottate le seguenti misure di prevenzione e protezione e di emergenza:

- sono stati individuati i percorsi di esodo come da planimetrie esposte nei luoghi di lavoro con indicazione dei numeri di telefono di emergenza.
- Gli estintori e gli idranti sono segnalati da idonea cartellonistica e installati in numero e posizione adeguati.
- l'Autorità Scolastica ha nominato il Responsabile per la sicurezza sul luogo di lavoro;
- presente la cassetta dei medicinali segnalata da apposita cartellonistica.

A seguito di questo scambio di informazioni per l'attuazione degli interventi di protezione e prevenzione dai rischi e per la individuazione delle possibili interferenze dovrà essere redatto un «documento di coordinamento» tra il Responsabile della Scuola, la Ditta esterna e l'Amministrazione Comunale.

SCHEDA INFORMATIVA RELATIVA ALL'INTERVENTO

Il Datore di lavoro della ditta appaltatrice, compilando correttamente la scheda di seguito riportata, potrà fornire tutte le informazioni circa i rischi e le cautele che connotano il lavoro da eseguire. Il Datore di lavoro della ditta appaltatrice dovrà comunque attivarsi anche autonomamente per consentire ai propri dipendenti di lavorare in condizioni di sicurezza ed in conformità alle disposizioni normative di prevenzione. I Datori di lavoro dovranno cooperare per eliminare le possibili interferenze fra le attività, adottando quegli accorgimenti precauzionali che garantiscano le migliori condizioni di sicurezza.

Tipologia di intervento	SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA IN FAVORE DEGLI ALUNNI DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA E DELLA SCUOLA PRIMARIA DI TORCHIARA (SA) PER GLI ANNI SCOLASTICI 2024/2025 e 2025/2026	
Persona referente da parte della ditta appaltatrice		n. tel.:
Dati della ditta appaltatrice		
Tipologie di rischio legate alle attività operative della ditta appaltatrice		
Misure di cautela ed interventi proposti dal Datore di lavoro della ditta appaltatrice per eliminare i rischi di interferenza		
DPI utilizzati dai dipendenti della ditta appaltatrice		
Attrezzature particolari utilizzate dalla ditta appaltatrice		

COSTI DELLA SICUREZZA

I costi della sicurezza vanno valutati a parte, basandosi sulle indicazioni del presente documento. Tali costi, nell'importo determinato e precisato in sede di gara, non sono soggetti a ribasso d'asta e riguarderanno tutte quelle misure preventive e protettive necessarie per l'eliminazione o la riduzione dei rischi interferenti individuate nel presente documento.

I costi della sicurezza dovranno essere calcolati indicativamente sulle seguenti voci (se presenti), relative all'eliminazione dei rischi da interferenze, compatibilmente a quanto indicato all'art. 7 del D.P.R. 222/03:

- Misure preventive e protettive e D.P.I.;
- Impianti necessari (antincendio, scariche atmosferiche ecc.);
- Segnaletica di sicurezza, presidi pronto soccorso ecc.;
- Procedure previste per motivi di sicurezza;
- Sfasamento spaziale o temporale delle lavorazioni interferenti;
- Misure di coordinamento relative all'uso comune di apprestamenti, attrezzature, mezzi ecc.

I costi della sicurezza dovranno essere addebitati correttamente ad ogni appaltatore (se ve ne sarà presente più di uno) in modo separato e specifico. La loro stima dovrà essere congrua, analitica per voci singole, a corpo o a misura, riferita ad elenchi prezzi standard o specializzati.

STIMA DEI COSTI DELLA SICUREZZA

I costi della sicurezza sono stati valutati sulla base delle necessità emerse dalla presente valutazione dei rischi da interferenze. Questi dovranno essere tenuti distinti dall'importo a base d'asta e non sono soggetti a ribasso.

La maggior parte dei potenziali rischi evidenziati nel presente documento è eliminabile o riducibile al minimo mediante procedure gestionali che scandiscano le fasi operative dell'ingresso dei dipendenti della ditta appaltatrice nel luogo di lavoro della ditta appaltante. Tali procedure sono state affrontate nei paragrafi precedenti.

Per completare una strategia di prevenzione e protezione mirata ad eliminare o ridurre al minimo tutti i rischi dovuti alle interferenze, si dovrà puntare sulla realizzazione delle misure di seguito elencate, delle quali è stato stimato il relativo costo.

I COSTI DELLA SICUREZZA SONO RIPORTATI IN CALCE AL PRESENTE DOCUMENTO

L'EVACUAZIONE DI EMERGENZA

Generalità

Nell'appalto oggetto del presente documento, l'impresa aggiudicataria dovrà predisporre un proprio piano per la gestione delle emergenze, utilizzando anche personale adeguatamente formato per quanto riguarda l'antincendio ed il primo soccorso. Ciò si rende necessario visto che la gestione delle operazioni varie da effettuare sarà effettuata in autonomia, senza la presenza di dipendenti del committente.

Sono comunque di seguito indicati i numeri telefonici da contattare in caso di emergenza o necessità legate allo svolgimento del servizio. Sono anche presenti le linee guida generiche da seguire per contrastare eventuali eventi quali principi di incendio, terremoti o fughe di gas.

NUMERI TELEFONICI DI EMERGENZA

Pronto intervento	Telefono n. 1
Vigili del Fuoco	115
Carabinieri	112
Polizia di Stato	113
Pronto Soccorso	118
Vigili Urbani	0974831102

PROCEDURA PER LA CHIAMATA TELEFONICA DI EMERGENZA

Quando si effettua la chiamata occorre che:

- si stabilisca l'entità dell'emergenza;
- avvertire per quanto possibile tutto il personale;
- si avvertano telefonicamente gli enti che si ritiene necessario allertare (VV.FF, soccorso medico, polizia ecc.);

durante la chiamata si deve mantenere la calma, trasmettere l'indirizzo dell'edificio, notizie utili sulla tipologia e sulla gravità dell'incidente e tutte le informazioni utili per la facile localizzazione dell'edificio.

INFORMAZIONI ED ISTRUZIONI IN CASO DI INCENDIO

1. Prendere l'estintore portatile all'interno del mezzo e cercare di spegnere il principio di incendio;
2. Avvertire i Vigili del Fuoco se non si riesce ad estinguere il principio di incendio;
3. Allontanare eventuali materiali ed attrezzature combustibili o che presentino pericolo di esplosione;
4. Non lasciare avvicinare passanti o curiosi;
5. Portarsi a distanza di sicurezza dal luogo dell'incendio e collaborare con i soccorsi al loro arrivo.

INFORMAZIONI ED ISTRUZIONI IN CASO DI TERREMOTO

1. Appena si avvertono le prime scosse si dovrà sospendere il lavoro e spegnere tutti i macchinari;
2. Ci si dovrà allontanare dalle linee elettriche aeree ed alberi;
3. Restare in attesa che cessi l'evento sismico ed in seguito valutare gli eventuali danni subiti dal cantiere.

INFORMAZIONI ED ISTRUZIONI IN CASO DI FUGA DI GAS

1. Nel caso in cui durante i lavori si danneggi una condotta del gas si dovranno avvertire immediatamente i Vigili del Fuoco e l'ente gestore della rete di distribuzione del gas;
2. Non si dovranno effettuare operazioni che possano creare innesco di esplosioni (scintille elettriche o utilizzo di mezzi a motore);
3. Se possibile si dovrà interrompere l'erogazione di gas a monte della perdita.
4. Portarsi a distanza di sicurezza dal luogo pericoloso e collaborare con i soccorsi al loro arrivo.

COSTI DELLA SICUREZZA

Descrizione	u.m.	Prezzo	Quantità	Costo totale
Assemblea periodica dei lavoratori e del C.S.E. in materia di sicurezza e di salute, con particolare riferimento al proprio posto di lavoro ed alle proprie mansioni				
<i>Costo per ogni ora di assemblea.</i>	ora	50,00	8	400,00 €
Spese accessorie e di gestione per assemblea e controlli in materia di sicurezza				
<i>Costo per ogni addetto.</i>	ora	13,64	8	109,12 €
Segnali di avvertimento, obbligo, divieto, pericolo				
<i>Costo unitario.</i>	cad.	6,26	10	62,60 €
Cassetta di sicurezza e prontoso soccorso in materiale plastico colore bianco rosso.				
<i>Costo unitario</i>	cad	200	2	400,00 €
TOTALE:				971,72 €

Firma per accettazione del presente DUVRI (dopo aver valutato tutti i rischi ed aver discusso il documento con i soggetti interessati):

Committente: _____

Datore di Lavoro (se diverso dal Committente): _____

Titolare della Ditta appaltatrice: _____

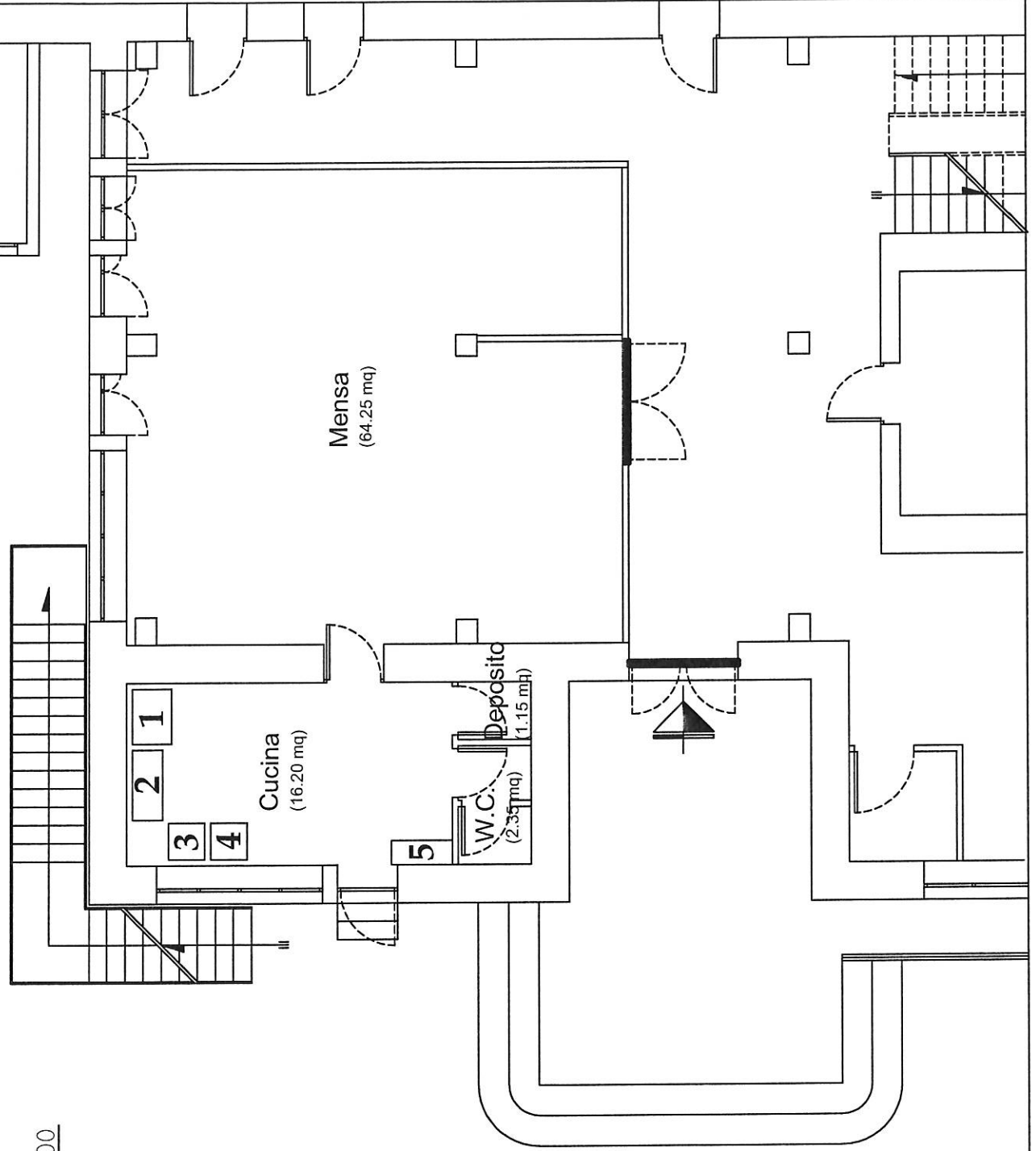
Resp. gestione del contratto: _____

PIANTA PIANO TERRA

SCUOLA PRIMARIA

STATO DI FATTO - SCALA 1:100

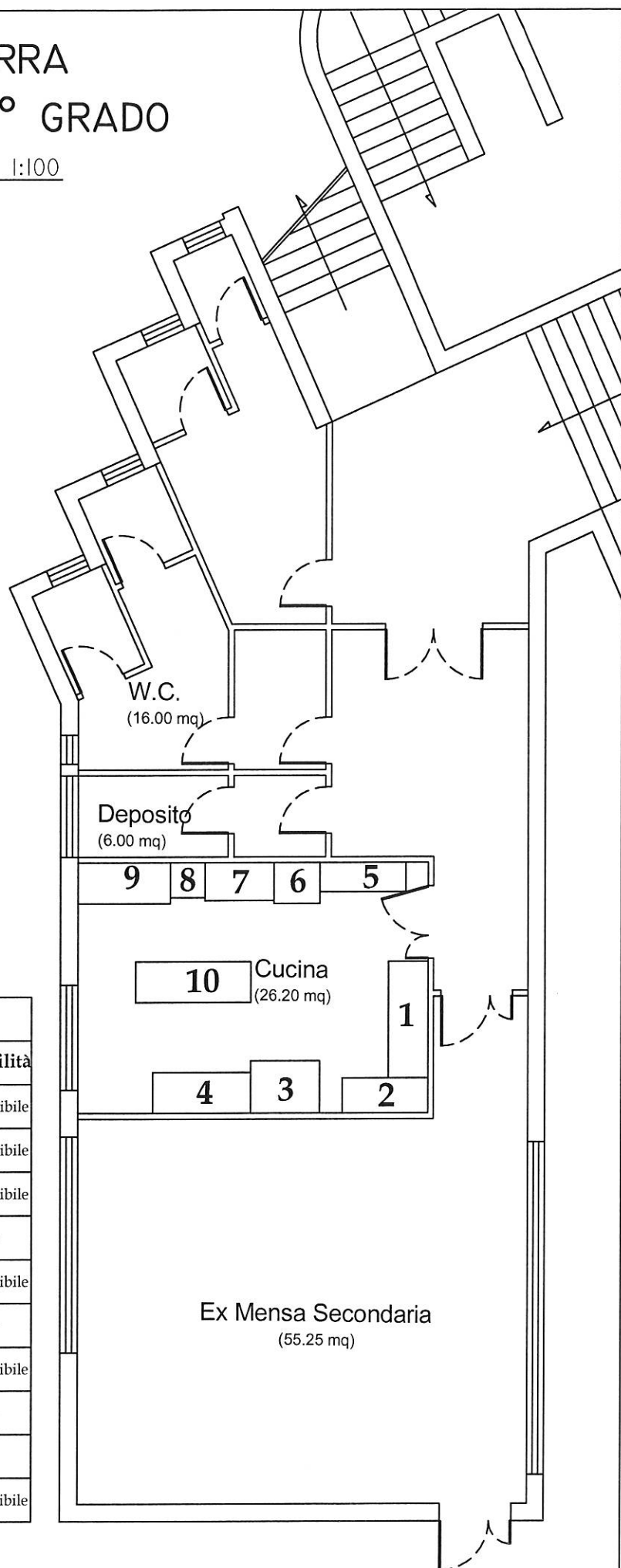
LEGENDA ATTREZZATURE			
N	Attrezzatura	L x P x H	Disponibilità
1	Cucina Acciaio 5 fuochi	90x65x100	Disponibile
2	Lavello Acciaio	115x50x100	Disponibile
3	Forno Acciaio	60x55x60	Disponibile
4	Lavastoviglie Acciaio	60x60x85	Disponibile
5	Armadio Acciaio	100x40x180	Disponibile



PIANTA PIANO TERRA

SCUOLA SECONDARIA 1° GRADO

STATO DI FATTO - SCALA 1:100

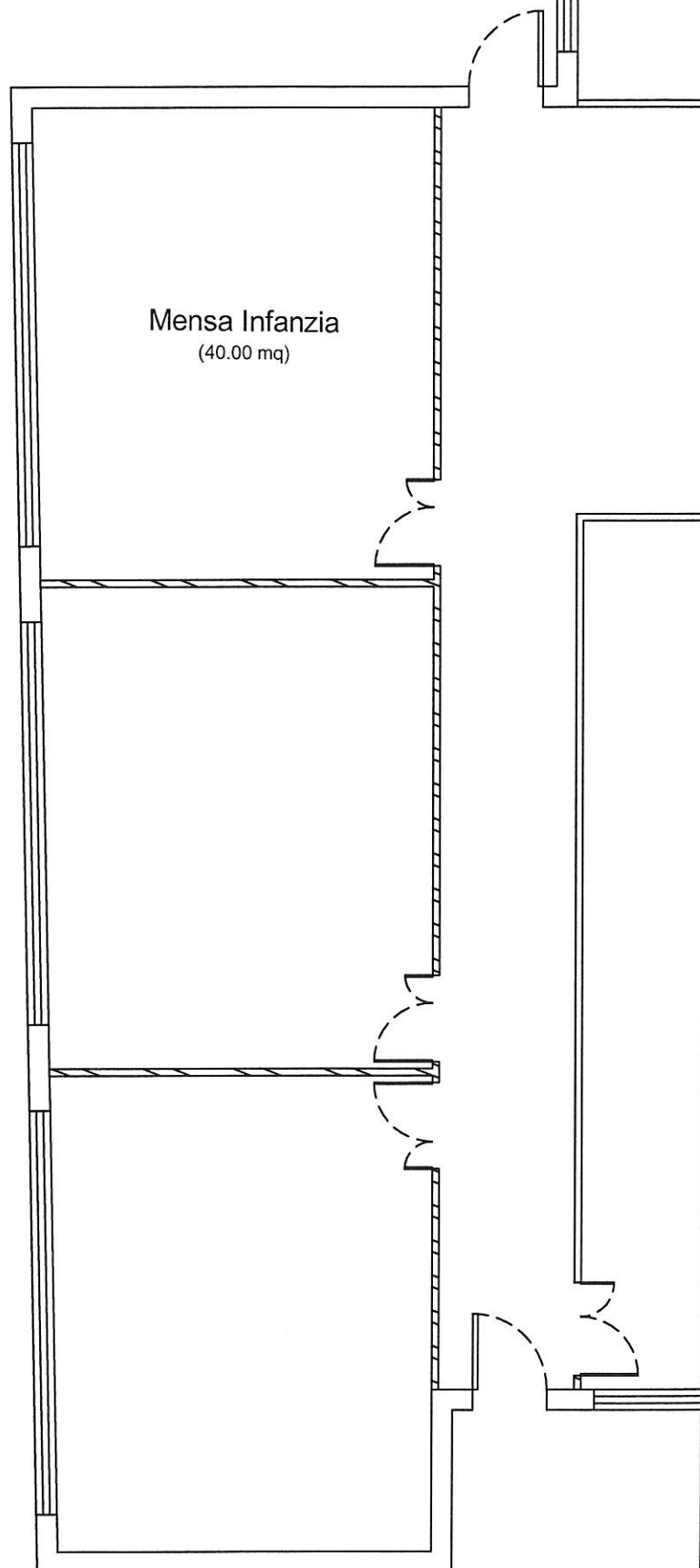


LEGENDA ATTREZZATURE

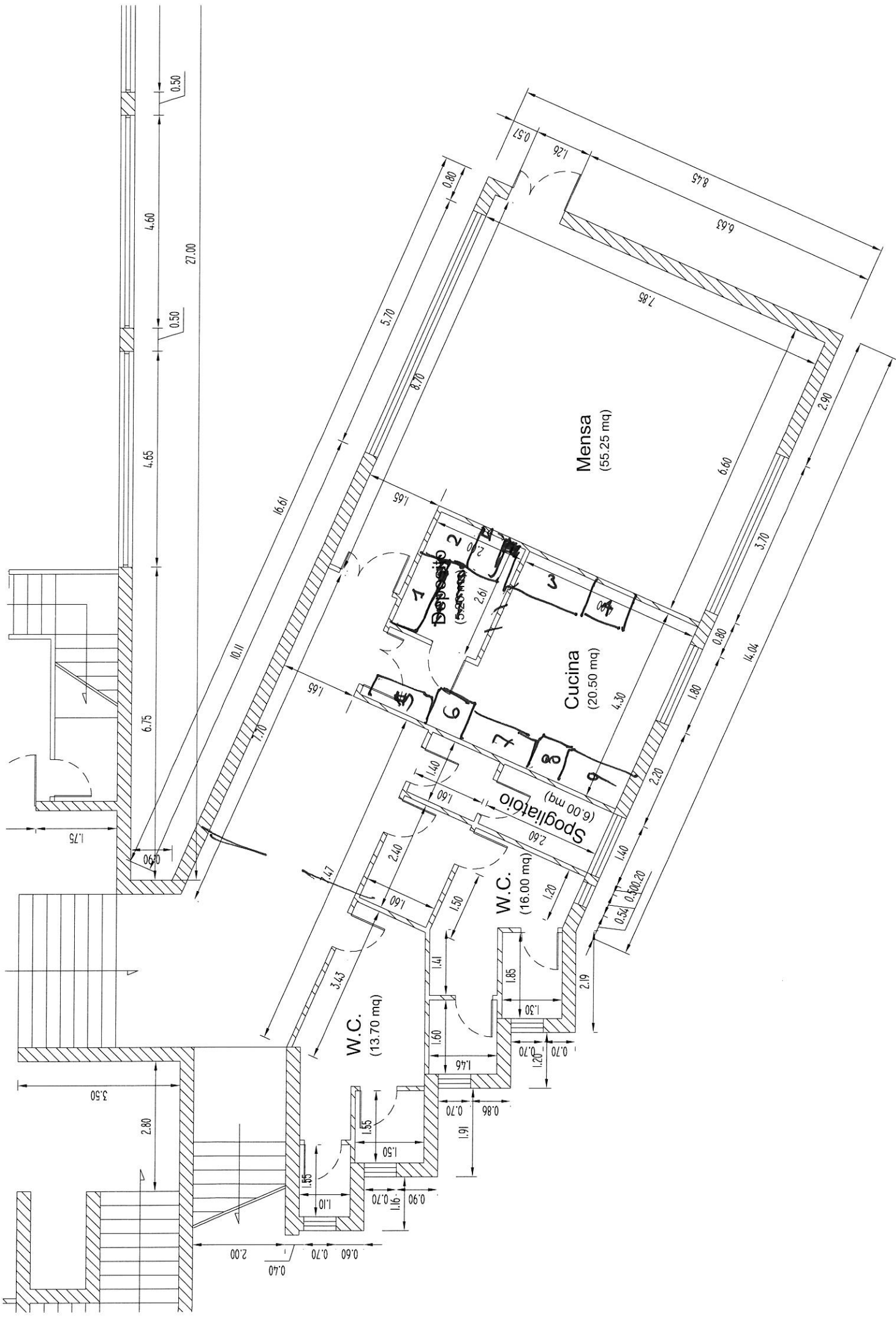
N	Attrezzatura	L x P x H	Disponibilità
1	Tavolo Acciaio	200x70x85	Non disponibile
2	Tavolo Acciaio	150x60x85	Non disponibile
3	Cucina Acciaio 6 fuochi	120x90x85	Non disponibile
4	Cucina Acciaio 6 fuochi	170x70x85	Disponibile
5	Armadio Acciaio	120x50x180	Non disponibile
6	Frigorifero Acciaio	80x70x200	Disponibile
7	Congelatore	120x65x85	Non disponibile
8	Lavastoviglie Acciaio	60x60x85	Disponibile
9	Lavello Acciaio	160x70x85	Disponibile
10	Tavolo Acciaio	200x70x85	Non disponibile

PIANTA PIANO PRIMO SCUOLA DELL'INFANZIA

STATO DI FATTO - SCALA 1:100



			LMS	CMG	H
①	TAVOLO ACCIAIO	(N.D)	200	70	85
②	" "	(N.D.)	150	60	85
③	CUCINA ACCIAIO 6 FUOCHI	(N.D)	120	90	88
④	" " 6 FUOCHI	(DISPONIBILITA)	170	70	80
⑤	ARMADIO	(N.D)	120	50	180
⑥	FRIGORIFERO ACCIAIO	(DISPONIBILITA)	80	70	200
⑦	CONDENSATORE	(N.D)	120	65	85
⑧	LAVASTOVIGLIE	(DISPONIBILITA)	60	00	85
⑨	LAVELLO	(DISPONIBILITA)	160	70	85
⑩	TAVOLO ACCIAIO	(N.D)	200	70	85
	SCHIALE 1+1	(N.D)	100	60	200
	PENTOLARE	(N.D)			
	POSATE/PINNEL	(N.D)			



PIANTA PIANO TERRA SCUOLA PRIMARIA

STATO DI FATTO - SCALA 1:100

LEGENDA ATTREZZATURE			
N	Attrezzatura	L x P x H	Disponibilità
1	Tavolo Acciaio		
2	Tavolo Acciaio		
3	Cucina Acciaio 5 fuochi	90x65x100	
4	Frigo Acciaio 6 fuochi	60x55x60	
5	Armadio Acciaio	60x40x80	
6	Frigorifero Acciaio		
7	Congelatore		
8	Lavastoviglie Acciaio	60x60x85	
9	Lavello Acciaio	65x50x100	
10	Tavolo Acciaio		

